Параметр	Характеристики
Продукт	Хлеб «Нарочанский» классический замороженный
ТНПА, РЦ	СТБ 639, РЦ ВУ 100056428.230-2014
Наименование и место нахождение юридического лица (включая страну)	КУП «Минскхлебпром», Республика Беларусь, 220600, г. Минск, ул. Витебская,17
Наименование и место нахождение изготовителя	Хлебозавод №2, г. Минск, ул. Кропоткина,33
Масса изделия	0,6 кг
Характеристика	Форма: округлая; поверхность:шероховатая; цвет: коричневый; состояние мякиша: пропеченный, эластичный с развитой пористостью, без следов непромеса; вкус и запах: свойственные данному наименованию хлеба,с легким ароматом солода и тмина, без посторонних привкуса и запаха; консистенция для замороженного хлеба: твердая.
Состав	Мука ржаная сеяная, вода питьевая, мука пшеничная первого сорта, солод ржаной сухой, пюре картофельное сухое, сахар, концентрат квасного сусла, соль поваренная пищевая йодированная, тмин, дрожжи прессованные.
Физико-химические показатели:	Влажность мякиша, % не более – 47,0 % Кислотность мякиша, град не более – 8,0 % Пористость мякиша, % не менее – 50,0 % Температура в толще хлеба после замораживания, ºС, не выше минус- 10
Пищевая ценность 100г изделия:	Белки, г – 5,5; жиры, г – 0,5; углеводы, г – 51,0; энергетическая ценность, кДж / ккал –980/230
Срок годности и условия хранения	При температуре от минус 25 ºС до 15 ºС – 6 месяцев; срок годности хлеба после размораживания с момента разморозки: 5 суток - в упаковке, при температуре хранения не ниже 6 °С; 48 часов - без упаковки при температуре хранения не ниже 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.
Штрих-код	4810987095458
Размеры изделия:	Диаметр – 19-21см; высота – 5-6,5см.
Рекомендации по использованию	Хлеб замороженный готов к употреблению после размораживания. Размороживание хлеба производят в упаковке или предварительно освободив изделие от нее. Режимы размораживания: - в естественных условиях в течение (3-5) часов в зависимости от температуры окружающей среды (температура мякиша не ниже 6 °С); - в специальной камере при температуре от 35 °С до 45 °С и относительной влажности воздуха от 70 % до 90 % в течение (30-60) минут; - в микроволновой печи в течение (10-30) минут в зависимости от выбранной мощности.