

Кукурузный шарик

Спецификация продукта: БЦФ (BCF) – 4/12
Предназначение: К общему потреблению, за исключением детей раннего возраста (до трех лет жизни) и лиц с пищевой аллергией на компоненты продукта.

Состав компонентов: Кукурузная мука 40%, пшеничная мука, пшеничные отруби, сахар, соль.

Физикохимические свойства:

- | | |
|--|---------------|
| 1) Водосодержание | 6-8% |
| 2) Соленость | <4% |
| 3) Содержание нерастворимого пепла в 10% соляной кислоты | 0,3 |
| 4) Содержание органических и неорганических загрязнений | недопустимо |
| 5) Наличие хлебных и мучных вредителей | недопустимо |
| 6) Плотность насыпки | 170 – 210 г/л |

Органолептические свойства:

- | | |
|---|---|
| 1) Форма и внешний вид углевой мелочи | шарики диаметром 3-6 мм, минимальное количество |
| 2) Консистенция | хрустящая, структура поризная |
| 3) Вкус и запах продукта | типичный, соответствующий составным элементам |
| 4) Недопустимые вкусы и запахи несоответствующие продукту | тухлый, прогорклый запах, испеченный вкус |
| 5) Цвет | кремово-серый |
| 6) Максимальный допускаемый номер уровня загрязнений | согласный требованиям Распоряжения Комиссии (ВЭ) 1881/2006, 1126/2007, 629/2008 |
| 7) Содержание вредных для здоровья металлов | не больше чем 1 мг/кг |
| - кадмий | 0,20 |
| - свинец | 0,20 |
| 8) Микробиологические требования | не больше чем (мг/кг) |
| - аэробные микробы (мезофили) | 3×10^5 |
| - бактерии из группы коли | 10^3 |
| - сальмонелла | 0 |
| - стафилококк уреус | 10^2 |
| - плесени и дрожжи | 10^3 |

Характеристика продукта: Пшеничный тукстурат полученный в процессе экструзии.

Способ применения: Можно применять в форме полуфабриката при подготовке продуктов

Упаковка: пропиткой, мешки	к завтраку или к непосредственному потреблению. Бумажные мешки РЕ (ПЭ) покрытые водоотталкивающей
Хранение и транспорт: соблюдать	РЕ (ПЭ) – 7-10 кг, биг-баг 170-250 кг В сухом и прохладном месте. Во время транспорта надо
Срок годности:	требования для перевозки продовольственных товаров. 12 месяцев