

### Пшенично-какаовый шарик

Спецификация продукта: БЦФ (BCF) – 9/12  
Предназначение: К общему потреблению, за исключением детей раннего возраста (до трех лет жизни) и лиц с пищевой аллергией на компоненты продукта.  
Состав компонентов: Пшеничная мука 50%, кукурузная мука, сахар, какао 3%, соль, питьевая (очищенная)сода, шоколадный аромат.

#### *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                                     | 120 – 140 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   | коричневый  |
| 6) Максимальный допускаемый уровень 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)                             | $3 \times 10^5$   |
| - 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 к завтраку или к непосредственному потреблению.

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