

Specyfikacja produktu nr BCF-2/12
Ekstrudat do kaszek naturalny

Przeznaczenie: Do powszechnego spożycia z wyłączeniem dzieci do lat 3 i osób z alergiami na składniki produktu.

Skład: mąka pszenna 45%, kasza manna, cukier.

Cechy fizykochemiczne :

- | | |
|---|-----------------|
| • Zawartość wody | 6 - 8% |
| • Zawartość chlorku sodu | <4% |
| • Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl | 0,3% |
| • Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych | niedopuszczalna |
| • Obecność szkodników zbożowo- mącznych | niedopuszczalna |
| • Gęstość nasypowa | 380 – 450 g/l. |

Cechy organoleptyczne:

- | | |
|---|---|
| • Kształt i wygląd | rozdrobiony ekstrudat, bryłki o różnej wielkości |
| • Konsystencja | chrupiąca, struktura porowata |
| • Smaki zapach | charakterystyczny dla użytych składników |
| • Niedopuszczalne smaki i zapachy obce | stęchły, zjełczały, spalony |
| • Barwa | Kremowa |
| • Max. dopuszczalny poziom zanieczyszczeń | zgodny z wymaganiami Rozporządzenia Komisji(WE)Nr1881/2006 ,1126/2007 i 629/2008. |

Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia nie więcej niż mg/kg:

- | | |
|--------|------|
| • Kadm | 0,20 |
| • Ołów | 0,20 |

Wymagania mikrobiologiczne nie więcej niż w 1g

- | | |
|----------------------------------|-----------------|
| • Drobnoustroje tlenowe mezofile | 3×10^5 |
| • Bakterie z grupy coli | 10^3 |
| • Salmonella | 0 |
| • Staphylococcus ureus | 10^2 |
| • Pleśnie i drożdże | 10^3 |

Opis produktu : Teksturat pszenney otrzymany w procesie ekstruzji.

Sposób użycia: Jako półfabrykat do sporządzania wyrobów śniadaniowych lub bezpośredniego spożycia.

Pakowanie: Worki papierowe powlekane PE ,worki PE 15-20 kg , BIG-BAG 250-500 kg.

Magazynowanie i transport : Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Transportować z zachowaniem wymagań dla produktów spożywczych.

Trwałość : 12 miesięcy

Zatwierdził
BOCHEMFOOD
Piotr Cieszkowski