

Specyfikacja produktu nr BCF-3/12  
Ekstrudat do kaszek żółty

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

**Skład:** mąka pszenna 45%, kasza manna, cukier, barwnik (ryboflawina).

**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 450 - 500 g/l.

**Cechy organoleptyczne:**

- Kształt i wygląd rozdrobniony 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 – żółta, jasno - żółta
- 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 mezofilne 3 x 10
- Bakterie z grupy coli 10
- Salmonella 0
- Staphylococcus aureus 10
- Pleśnie i drożdże 10

**Opis produktu :** Teksturata pszenney otrzymany w procesie ekstruzji.

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

**Pakowanie:** Worki papierowe powlekane PE ,worki PE 7-10 kg , BIG-BAG 170-250 kg.

**Magazynowanie i transport :** Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

**Transportować z zachowaniem wymagań dla produktów spożywczych.**

**Trwałość :** 12 miesięcy

Zatwierdził  
**BOCHEMFOOD**  
Piotr Cieszkowski