

Obowiązuje od 15.12.2013

Specyfikacja produktu nr BCF-4/12 4-6mm  
Kulka kukurydziana

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

**Skład:** mąka kukurydziana 40%, mąka pszenna, otręby pszenne, cukier, sól

**Cechy fizykochemiczne :**

🕒	Zawartość•	wody	<10%
•	Zawartość•	chlorku sodu	<4%
•	Zawartość•	popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl	0,3%
•	Zawartość•	zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	niedopuszczalna
•	Obecność•	szkodników zbożowo- mącznych	niedopuszczalna
•	Gęstość•	nasykowa	130 -200 g/l.

**Cechy organoleptyczne:**

- Kształt i wygląd kulki o średnicy 3-6 mm; minimalna ilość miazgi
- Konsystencja chrupiąca, struktura porowata
- Smaki i zapach charakterystyczny dla użytych składników
- Niedopuszczalne smaki i zapachy obce stęchły, zjełczały, spalony
- Barwa kremowo - szara
- 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  $3 \times 10^5$
- Bakterie z grupy coli  $10^3$
- Salmonella 0
- Staphylococcus aureus  $10^2$
- Pleśnie i drożdże  $10^3$

**Opis produktu :** Teksturat pszenny 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