

Obowiązuje od 15.07.2012

Specyfikacja produktu nr BCF-9/12
Kulka pszenna kakaowa

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

Skład: mąka pszenna 64%, mąka kukurydziana, cukier,, kakao 5%, (o zawartości tłuszczu 10-12 %) olej, soda, sól, lecytyna

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 nasypowa	130 – 180 g/l.

Cechy organoleptyczne:

Kształt i wygląd	kulki o średnicy 6-10 mm; minimalna ilość miazgi
Konsystencja	chrupiąca, struktura porowata
Smaki zapach	charakterystyczny dla użytych składników
Niedopuszczalne smaki i zapachy obce	stęchły, zielony, spalony
Barwa	brązowa
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 : 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