

Specyfikacja produktu nr BCZ 1/13
Mąka pszenna ekstrudowana

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

Skład: mąka pszenna 100 %

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 520g/l	
Lepkość 630 cP		

Cechy organoleptyczne:

- Kształt i wygląd Mączka sito 200 mikronów 30%
- 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 3×10^5
- Bakterie z grupy coli 10^3
- Salmonella 0
- Staphylococcus ureus 10^2
- Pleśnie i drożdże 10^3

Opis produktu : Teksturat pszenny otrzymany w procesie ekstruzji.

Sposób użycia: Jako półfabrykat do sporządzania wyrobów spożywczych

Pakowanie: Worki papierowe powlekane PE ,20 kg, BIG-BAG 500-600 kg.

Magazynowanie i transport : Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Transportować z zachowaniem wymagań dla produktów spożywczych.

Trwałość : 12 miesięcy

Zatwierdził