

Specyfikacja produktu nr BCZ 2/13
Mąka kukurydziana ekstrudowana

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

Skład: mąka kukurydziana 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• | naspowa 630g/l | |
| Lepkość 670 cP | | |

Cechy organoleptyczne:

| | |
|---|---|
| • Kształt i wygląd | Mączka sito 200 mikronów 30% |
| • Konsystencja | chrupiąca, struktura porowata |
| • Smaki zapach | charakterystyczny dla użytych składników |
| • Niedopuszczalne smaki i zapachy obce | stęchły, zjełczały, spalony |
| • Barwa | kremowo - 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 mezofile | 3×10^5 |
| • Bakterie z grupy coli | 10^3 |
| • Salmonella | 0 |
| • Staphylococcus ureus | 10^2 |
| • Pleśnie i drożdże | 10^3 |

Opis produktu : Teksturata kukurydziany 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

BOCHEMFOOD
Piotr Cieszkowski