

Specyfikacja produktu nr BCZ 3/13
Mąka żytnia ekstrudowana

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

Skład: mąka żytnia 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•	nasypowa 650 g/l	
Lepkość 2000 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 - 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 aureus	10^2
• Pleśń i drożdże	10^3

Opis produktu : Teksturat żytni otrzymany w procesie ekstruzji.

Sposób użycia: Jako półfabrykat do sporządzania wyrobów spożywczych

Pakowanie: Worki papierowe powlekane PE ,25 kg, BIG-BAG 600-700 kg.

Magazynowanie i transport : Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Transportować z zachowaniem wymagań dla produktów spożywczych.

Trwałość : 12 miesięcy

Zatwierdził