

Specyfikacja produktu nr BCF 12/13P
Kulka żytnia otrębowa

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

Skład: otręby żytnie 97% olej ,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 | 170 - 220 g/l. |

Cechy organoleptyczne:

- | | |
|---|---|
| • Kształt i wygląd | kulki o średnicy 1-3 mm; minimalna ilość mialu |
| • Konsystencja | chrupiąca, struktura porowata |
| • Smaki zapach | charakterystyczny dla użytych składników |
| • Niedopuszczalne smaki i zapachy obce | stęchły, zjełczały, spalony |
| • Barwa | kremowa – 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 mezofilne | 3×10^5 |
| • Bakterie z grupy coli | 10^3 |
| • Salmonella | 0 |
| • Staphylococcus aureus | 10^2 |
| • Pleśnie i drożdże | 10^3 |

Wartość odżywcza 100g produktu

- | | |
|------------------------|-----------------|
| • Wartość energetyczna | 1216kj(292kcal) |
| • Białko | 15,6g |
| • Węglowodany | 27,1g |
| • Tłuszcz | 4,5g |
| • Błonnik | 40,6g |
| • Sód | 0,01g |

Opis produktu : Teksturat żytni 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 200 - 300 kg.

Magazynowanie i transport : Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Transportować z zachowaniem wymagań dla produktów spożywczych.

Trwałość :12 miesięcy

Zatwierdził
BOCHEMFOOD
Piotr Cieszkowski