

Obowiązuje od 05.01.2013

Specyfikacja produktu nr BCP – 1/13
Pellet naturalny

Przeznaczenie: półfabrykat do produkcji wafli pszennych

Skład: : mąka semolina 90%, mąka ryżowa, mąka pszenna, olej, cukier, sól, lecytyna

Cechy fizykochemiczne :

- Zawartość wody <14%
- 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 350 – 450 g/l.

Cechy organoleptyczne:

- Kształt i wygląd granulki o średnicy 1-3 mm;
- Konsystencja Twarde, szkliste granulki
- Smaki zapach charakterystyczny dla użytych składników
- Niedopuszczalne smaki i zapachy obce stęchły, zjełczały, spalony
- Barwa 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 : Teksturat pszenny otrzymany w procesie ekstruzji.

Sposób użycia: Jako półfabrykat do sporządzania wyrobów śniadaniowych.

Pakowanie: Worki papierowe powlekane PE 20 -25 kg , BIG-BAG 500 - 750 kg.

Magazynowanie i transport : Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Transportować z zachowaniem wymagań dla produktów spożywczych.

Trwałość :12 miesięcy

Zatwierdził
BOCHEMFOOD
Piotr Cieszkowski