

Specyfikacja produktu nr .BCF-6/12
Kulka kukurydziana ze słodem
Obowiązuje od 15 07 2012

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

Skład : Mąka żytnia 40%, mąka pszenna, mąka kukurydziana, cukier, ekstrakt słodowy 2%

Cechy fizykochemiczne : Zawartość wody do 4 %
Zawartość chlorku sodu nie więcej niż 4%
Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL 0,3%
Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych -niedopuszczalna
Obecność szkodników zbożowo- mącznych – niedopuszczalna
Gęstość nasypowa 170-210 g/l

Cechy organoleptyczne: Kształt i wygląd :Kulki o średnicy 3-6 mm minimalna ilość mąki
Konsystencja :Chrupiąca struktura porowata
Smaki zapach :Charakterystyczny dla użytych składników
Niedopuszczalne smaki i zapachy obce :stęchły, zjełczały spalony
Barwa : - szaro-kremowa
Maksymalny 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 3×10^4
Bakterie z grupy coli 10_n
Salmonella – 0
Staphylococcus aureus 10^5
Pleśnie i drożdże 10_n

Opis produktu : Texturat pszenny otrzymany w procesie extruzji

Sposób użycia: Jako półfabrykat do sporządzania wyrobów śniadaniowych lub bezpośredniego spożycia

Pakowanie: Worki papierowe powlekane PE ,worki PE 7-10 kg , BIG-BAG 170-210 kg

Magazynowanie i transport : Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Transportować z zachowaniem wymagań dla produktów spożywczych.

Trwałość : 12 miesięcy

Zatwierdził
BOCHEMFOOD
Piotr Cieszkowski

