

Спецификация

Топинамбур сушеный нарезанный фигурный

1. Описание продукта

Предназначен для использования в составе готовой пищевой продукции и реализации населению. Производится из свежих клубней топинамбура путем резки и сушки.
Состав: топинамбур.

2. Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Стружка, кубики или пластинки
Цвет	Свойственный цвету сырья, из которого был изготовлен с незначительным желтым оттенком
Вкус и запах	Свойственные топинамбуру без постороннего привкуса и запаха
Форма и размеры: - стружки - кубиков - пластинок	Равномерно нарезанная толщиной не более 3 мм, шириной не более 5 мм и длиной не менее 5 мм Допускается стружка длиной менее 5 мм по наибольшему измерению массовой долей не более 5% Равномерно нарезанные размером стороны 5-9 мм Равномерно нарезанные толщиной не более 4 мм, длиной и шириной не более 20 мм. Возможна другая нарезка и другие размеры пластинок
Регидратация	Погружение на 2 минуты в горячую воду 95 °С до восстановления состояния до сушки

В сушеном топинамбуре не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также кусочков, поврежденных вредителями хлебных запасов, загнивших или заплесневевших.

3. Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	90
Массовая доля влаги, %, не более	10
Содержание инулина (фруктоолигосахариды, инулиологосахариды) в пересчете на сухие вещества, %	50-70

#мынесахар

www.eastagro.ru

Степень полимеризации инулина (DP)	2-25
Содержание глюкозы в пересчете на сухие вещества, %, не более	2
Содержание фруктозы в пересчете на сухие вещества, %, не более	5
Содержание сахарозы в пересчете на сухие вещества, %, не более	12
Массовая доля золы в пересчете на сухие вещества, %, не более	4
Посторонние и минеральные примеси	Не допускается наличие видимых примесей
Массовая доля металлических примесей	Не допускается

4. Микробиологические показатели безопасности

Наименование показателя	Допустимое количество микроорганизмов или масса продукта, в которой не допускаются микроорганизмы
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^5$
БГКП	отсутствуют в 0,01 г
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	отсутствуют в 25 г
Плесени, КОЕ/г, не более	500
Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus	Отсутствуют в 10^3 г

5. Гигиенические требования безопасности

Наименование показателя	Характеристика показателя
Свинец, мг/кг, не более	0,5
Мышьяк, мг/кг, не более	0,2
Кадмий, мг/кг, не более	0,03
Ртуть, мг/кг, не более	0,02
Хром, мг/кг, не более	3,5
Сульфиты, мг/кг, не более	200
Нитраты, мг/кг, не более	250

#мынесахар

www.eastagro.ru

Гексахлорциклогексан (α , β , γ - изомеры), мг/кг, не более	0,1
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,1
Цезий-137, Бк/кг, не более	80
Стронций-90, Бк/кг, не более	40

6. Пищевая и энергетическая ценность

Показатель	Характеристика показателя	Примечание
Белки, г/100 г	8	
Жиры, г/100 г	0,7	
Углеводы, г/100 г	70	
Энергетическая ценность, ккал(кДж)/100 г	291 ккал/1218 кДж	

7. Условия транспортирования и хранения

Топинамбур сушеный хранят в сухих, вентилируемых помещениях без посторонних запахов при температуре не выше 25°C и относительной влажности не более 75% не более 12 месяцев со дня изготовления.

При несоблюдении рекомендованных условий и температурных режимов хранения Поставщик не несет ответственности за возможные изменения качества продукта.



Наши контакты:
sales@eastagro.ru
www.eastagro.ru