

Спецификация

Мука из топинамбура

1. Описание продукта

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

2. Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Порошок
Цвет	Свойственный цвету сырья, из которого был изготовлен продукт с желтым или коричневым оттенком
Вкус и запах	Свойственные топинамбуру без постороннего привкуса и запаха
Консистенция	Порошок – сыпучий. Допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при слабом механическом воздействии
Посторонние примеси	Не допускается наличие

Не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также частиц, 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
Степень полимеризации инулина (DP)	2-25

#мынесахар

www.eastagro.ru

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
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01
Крупность частиц, мкм ОПТИМУМ ПРЕМИУМ	- не менее 70% частиц размером менее 450 мкм - не менее 70% частиц размером менее 250 мкм

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

#мынесахар

www.eastagro.ru

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
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

Хранят в сухих, вентилируемых помещениях без посторонних запахов при температуре не выше 25°C и относительной влажности не более 75% не более 24 месяцев со дня изготовления.

После вскрытия упаковки продукт необходимо хранить плотно закрытым в пределах сроков годности при температуре не выше 25°C и относительной влажности не более 75%.

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

**Наши контакты:**



Общество с ограниченной ответственностью
399850, Липецкая обл., Данковский р-н,
г. Данков, ул. Зайцева, дом 2.
ИНН 4803008251

#мынесахар

www.eastagro.ru

sales@eastagro.ru

www.eastagro.ru