

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ

Белок растительный текстурированный «Протекс -М» 70Ф20-40 ВОЛОКНИСТЫЙ ТЕКСТУРАТ

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Белок растительный текстурированный «Протекс М» 70Ф20-40 ВОЛОКНИСТЫЙ ТЕКСТУРАТ - источник растительного белка. Имеет высокую пищевую ценность белка, по аминокислотному составу близкого белкам мышечной ткани. В гидратированном состоянии «ПРОТЕКС- М» имитирующий мясо за счет своей слоисто- волокнистой структуры совместима с волокнистой текстурой мышечной ткани и используются при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов. Высокое качество белка позволяет применять «Волокнистый текстурат» при производстве продуктов быстрого приготовления и незаменимые в продуктах диетического, вегетарианского и геронтологического питания

СОСТАВ

Соевый изолят, соевый шрот, пшеничный глютен, кукурузный крахмал, пшеничный крахмал

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Значение показателя	Метод испытаний
Внешний вид	Продукт внешне имитирует куски мяса размером 20*40-20*40 мм куски имеют волокнистую структуру	по ГОСТ 15113.3
Цвет	Бежевый различной интенсивностью	
Вкус и запах	Свойственные растительному белковому продукту, без постороннего вкуса	

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Допустимые значения	Метод испытаний	
Массовая доля влаги, %, не более	11,0		по ГОСТ 15113.3-77
Массовая доля протеина, %, не менее	62,3	на а.с.в. 70,0	ГОСТ 13496.4-93, ГОСТ 26889-86
Массовая доля жира, %, не более	0,45	на а.с.в. 0,5	по ГОСТ 23042-86
Массовая доля клетчатки, %, не более	2,3	на а.с.в. 2,5	по ГОСТ 31675-2012
Массовая доля золы, %, не менее	6,2	на а.с.в. 7,0	по ГОСТ 15113.8-77
Массовая доля углеводов, %, не менее	17,75	на а.с.в. 20,0	расчетным методом
Гидратация продукта, не менее	1:2,0		Внутренняя методика. Гидратирование 15-20мин в горячей воде (500мл) с последующим сливанием 15 мин на сите (диаметр 200мм), с ячейкой 1 мм, с последующим взвешивание гидратированного продукта и расчет

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Допустимые значения	Метод испытаний
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	$2,5 \cdot 10^4$	по ГОСТ 10444.15-94
Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100	по ГОСТ 10444.12-2013
БГКП (коли-формы)	0,1	по ГОСТ 31747-2012
Staphylococcus aureus	0,1	по ГОСТ 31746-2012
Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	по ГОСТ 29185-2014, (ISO 15213-2003)
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25	по ГОСТ 31659-2012

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод испытаний
Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец	1,0	по ГОСТ 30178-96, МУК 4.1.985-00
Мышьяк	1,0	по ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий	0,2	по ГОСТ 30178-96, МУК 4.1.985-00
Ртуть	0,03	по МУК 4.1.1472-03, МУК 4.1.985-00
Радионуклиды, Бк/кг Цезий 137	60	по МУ 5779-91
Пестициды, мг/кг: Гексахлорциклогексан (α, β, γ- изомеры)	0,5	по МУ 2142-80
ДДТ и его метаболиты	0,02	
Ртутьорганические пестициды	Не допускаются	
Афлатоксин В1 (мг/кг, не более)	0,005	по ГОСТ 30711-2001
Дезоксиниваленол	0,7	по МУ 5177-90
Зеараленол	1,0	по МУ 5177-90
Меламин	Не допускается (менее 1,0 мг/кг)	по ГОСТ 7579-76
Наличие ГМО	Не допускается	по ГОСТ Р 52173-2003, МУК 4.2.2304-07

СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

12 месяцев со дня выработки. Мука пшеничная текстурированная должна храниться в чистых, сухих и хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов, при относительной влажности воздуха не более 75%

ДАННЫЕ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ	
Среднее значение, в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 (приложение 3, 4)	
Пищевая ценность на 100 г продукта: белки - 63г, углеводы - 18г, жиры - 0,5г Пищевая ценность на 100 г продукта: белки - 63г, углеводы - 18г, жиры - 0,5г	
РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ ГРУПП ПОТРЕБИТЕЛЕЙ/ОГРАНИЧЕНИЯ В ПОТРЕБЛЕНИИ ПРОДУКТА	
Продукт предназначен для потребления в пищу широкими слоями населения.	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	
противопоказано при индивидуальной непереносимости сои и глютена	
НАЛИЧИЕ АЛЛЕРГЕНОВ	
злаки, содержащие глютен и продукты их переработки	Да
ракообразные и продукты их переработки	нет
яйца и продукты их переработки	нет
рыба и продукты её переработки	нет
арахис и продукты его переработки	нет
соя и продукты её переработки	Да
молоко и продукты его переработки (в т. ч. лактоза)	нет
сельдерей и продукты его переработки	нет
горчица и продукты её переработки	нет
кунжут и продукты его переработки	нет
диоксид серы и сульфиты при их общем содержании более 10 мг/кг или 10 мг/л в пересчете на диоксид серы	нет
люпин и продукты его переработки	нет
моллюски и продукты их переработки	нет