

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ

Крахмал пшеничный «Амилон» Супер

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Нативный пшеничный крахмал представляющий собой мелкодисперсный порошок белого цвета. Крахмал является функциональным ингредиентом с широким применением в пищевой промышленности. Этот ингредиент может быть использован при производстве мясных, рыбных, молочный продуктов, соусов, подливок, супов, киселей и всех других продуктов, которые должны иметь высокую вязкость после стадии термообработки.

СОСТАВ

Крахмал пшеничный

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Значение показателя	Метод испытаний
Внешний вид	Порошкообразный продукт	ГОСТ 7698
Цвет	Белый, допускается серовато-желтоватый оттенок	
Вкус и запах	Свойственный пшеничному продукту, без постороннего запаха	
Наличие посторонних примесей	Не допускаются	

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Допустимые значения		Метод испытаний
Массовая доля влаги, %, не более	10,0		ГОСТ 7698
Кислотность, см ³ , не более	25,0		
Массовая доля протеина (K=5,7), %, не менее	9,0	на а.с.в. 10,0	
Массовая доля жира, %, не более	0,9	на а.с.в. 1,0	
Массовая доля золы, %, не более	0,9	на а.с.в. 1,0	
Массовая доля крахмала, %, не менее	76,5	на а.с.в. 85,0	ГОСТ 10845-89
Массовая доля клетчатки, %, не более	1,35	на а.с.в. 1,5	ГОСТ 31675-2012
не менее	77,85	на а.с.в. 86,5	Расчетным методом
Массовая доля углеводов, %, Размер частиц, остаток на сите, %: - 200 меш (74	не допускается		Рассев на вибро-приборе, при амплитуде 2,8 мм, в течение 10 мин. С использованием антислеживателя
- 325 меш (44 д)	не более 5,0		

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Допустимые значения	Метод испытаний
КМАФАнМ (КОЕ/г, не более)	1*10 ⁴	по ГОСТ 10444.15-94
БГКП (коли-формы)	0,01	ГОСТ 31747
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25	ГОСТ 31659
Плесени (КОЕ/г, не более)	500	ГОСТ 10444.12
Дрожжи (КОЕ/г, не более)	500	

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод испытаний

Токсичные элементы, мг/кг, не более:		
Свинец	0,5	ГОСТ 26932-86, ГОСТ EN 14083-2013
Мышьяк	0,5	ГОСТ 26930-86, ГОСТ 31628-2012
Кадмий	0,1	ГОСТ 26933-86, ГОСТ EN 14083-2013
Ртуть	0,02	ГОСТ 26927-86
Микотоксины, мг/кг, не более:		
Афлатоксин В ₁	0,005	ГОСТ 30711-2001
Дезоксиниваленол	0,7	ГОСТ Р 51116-97, МУ 5177-90
Зеараленон	1,0	ГОСТ 28001-88, МУ 5177-90
Охратоксин А	0,005	ГОСТ 28001-88
Т-2 токсин	0,1	ГОСТ 28001-88, МУ 3184-84
Пестициды, мг/кг, не более:		
Гексахлорциклогексан (а, в, у- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,5 0,02	МУ 2142-80
Наличие ГМО	Не допускаются	ГОСТ Р 52173-2003
Вредные примеси		
Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускаются	ГОСТ 26312-84

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	
Средние значение, в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 (приложение 3, 4)	
Пищевая ценность на 100 г продукта: белки - 9,0г, углеводы - 78г, жиры - 1,0г Энергетическая ценность на 100 г продукта: 360 ккал/1520кДж	
РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ ГРУПП ПОТРЕБИТЕЛЕЙ/ОГРАНИЧЕНИЯ В ПОТРЕБЛЕНИИ ПРОДУКТА	
Продукт предназначен для потребления в пищу широкими слоями населения.	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	
противопоказано при индивидуальной непереносимости 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	следы
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