

Спецификация

Описание продукта. Мука крахмальная «АМИЛОН» пшеничная - натуральный продукт, изготовленный из зерна пшеницы. Имеет высокую пищевую ценность. Сохранил в процессе производства все полезные вещества исходного сырья: макро и микроэлементы; витамины группы А, В, С, D и Е; аминокислоты и др.

АМИЛОН марки ПМК - модифицированная крахмальная пшеничная мука с эффектом холодного набухания является функциональным ингредиентом (уровень гидратации 1:4) с разнообразным применением в пищевой промышленности. Это ингредиент обладает способностью повышать вязкопластичные свойства соусов, паст, паштетов, кулинарных изделий, благодаря своей высокой влагосвязывающей способности в холодных растворах.

Органолептические характеристики и физико-химические показатели:

Наименование показателя	Содержание, характеристика и значение показателей
1. Органолептические показатели:	
- внешний вид, форма и размер частиц	Мука тонкого помола - 90% частиц размером менее 44 мкм (менее - 325 меш). Допускается наличие до 10% частиц муки грубого помола
- цвет,	Белый, присущий исходному сырью
- вкус, запах	Без посторонних привкусов и запахов
2. Физико-химические показатели:	
- массовая доля влаги, %, не более	12,0
- массовая доля крахмала, % на а.с.в., не менее	70,0
- массовая доля белка, % на а.с.в., не более	11,0
- массовая доля жира, % на а.с.в., не более	1,3
- массовая доля золы, % на а.с.в., не более	2,3
- массовая доля клетчатки, % на а.с.в., не более	1,1
- минеральные примеси	отсутствуют

По содержанию токсичных элементов, микротоксинов, пестицидов, радионуклидов мука крахмальная «АМИЛОН» пшеничная соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (приложение 3, пункт 4) и СанПиН 2.3.2.1078-01 (индекс 1.4.4).

Продукт произведен из сырья, не содержащего ГМО.

Условия хранения: в нескрытой упаковке в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и при относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности: при соблюдении условий хранения в стандартной неповрежденной упаковке - 12 месяцев со дня выработки.