

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Мука соевая текстурированная «Протекс-М» Ф3-5 И - источник растительного белка, соевый белковый продукт, дополняющий основное белковое сырье в мясных и рыбных изделиях. Имеет высокую пищевую ценность белка, по аминокислотному составу близкого белкам мышечной ткани, что обеспечивает полноценную замену мясного и рыбного сырья в рецептурах этих изделий. В гидратированном виде текстурированная соевая мука «Протекс-М» структурно совместима с волокнистой текстурой мышечной ткани, вследствие чего успешно используется для ее имитации, что особенно актуально при значительных заменах сырья в рецептурах, при использовании ММО, жировых эмульсий, соединительнотканых животных белков.

100% натуральное сырье соевого шрота ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Значение показателя	Метод испытаний
Внешний вид	Продукт представляет собой гранулы (кусочки) размером от 3 до 5мм (крупный «фарш»). Продукт имеет пористую слоистоволокнистую структуру. Гранулы при нажатии крошатся	по ГОСТ 15113.3
Цвет	Бежевый	
Вкус	Свойственные данному продукту, без постороннего вкуса	
Запах	Свойственные данному продукту, без постороннего запаха	

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	44,5	на а.с.в. 50,0	ГОСТ 13496.4-93, ГОСТ 26889-86
Массовая доля жира, %, не более	1,3	на а.с.в. 1,5	по ГОСТ 23042-86
Массовая доля сахарозы, %	3,5 - 7,0	на а.с.в. 3,98 - 7,95	по ВЖХ (Р 4.1.1672-03)
Массовая доля клетчатки, %, не более	4,0	на а.с.в. 4,5	по ГОСТ 31675-2012
Массовая доля золы, %, не менее	5,5	на а.с.в. 6,2	по ГОСТ 15113.8-77
Массовая доля углеводов, %, не менее	33,7	на а.с.в. 37,8	расчетным методом
Гидратация продукта, не менее	1:3,0		Внутренняя методика. Гидратирование 1520мин в холодной воде (500мл) с последующим сливанием 15 мин на сите (диаметр 200мм), с ячейкой 1 мм, с последующим взвешивание гидратированного продукта и расчет <

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

	Масса продукта (г), в которой не допускаются	Метод испытаний
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные	$2,5 \cdot 10^4$	по ГОСТ 10444.15-94
Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	по ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ/г, не более	100	
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
Токсичные элементы, мг/кг, не более:		
Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод испытаний
Свинец	1,0	по ГОСТ 30178-96, по МУ 4.1.985-00
Мышьяк	1,0	по ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий	0,2	по ГОСТ 30178-96, по МУ 4.1.985-00
Ртуть	0,03	по МУК 4.1.1472-03, по МУК 4.1.985-00

Радионуклиды, Бк/кг Цезий 137	80	по МУК 2.6.1.1194-03
Пестициды, мг/кг: Гексахлорциклогексан (а, в, у- изомеры) ДДТ и его метаболиты	0,2 0,05	по МУ 2142-80
Вредные примеси: Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) суммарная плотность загрязненности Наличие ГМО	Не допускаются Не допускаются Не допускается	по ГОСТ 28001-88, по ГОСТ 30483-97 по ГОСТ Р 52173-2003, МУК 4.2.2304-2007

СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

12 месяцев. Продукт должен 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 - 45г, углеводы - 33г, жиры - 1,5г Энергетическая ценность на 100 г продукта: 330 ккал/1380кДж	
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	
противопоказано при индивидуальной непереносимости сои	
НАЛИЧИЕ АЛЛЕРГЕНОВ	
злаки, содержащие глютен и продукты их переработки	следы
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