

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Мука текстурированная пшеничная «Протекс-А» 10/4Т Р1, получена методом экструзии. Пищевой продукт, мука текстурированная «Протекс -А» 10/4Т Р1 текстурированные гранулы пшеничной муки размером 3-5 мм, используются в рецептурах мясных и рыбных полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделиях с предварительной гидратацией 1:3-4 по технологии применения классического соевого продукта. Данный продукт используют как самостоятельный ингредиент рецептуры и в сочетании с соевым текстуратом и животным/растительным белком, рекомендуемая доза внесения составляет от 2% до 20% к массе готового продукта в зависимости от рецептуры. Продукт нашел широкое применение в полуфабрикатах приготовленных на мясе птицы. Не содержит ГМО.

СОСТАВ

Мука пшеничная 100%

Пищевая ценность на 100 г продукта: белки - 9г, углеводы - 76 г, жиры - 1,5

Энергетическая ценность на 100 г продукта: 350 ккал/1500кДж

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Значение показателя	Метод испытаний
Внешний вид, форма, размер частиц продукта	Гранулы - 80% частиц размером 3-5 мм. Продукт имеет объемно-пористую текстуру. Допускается наличие до 10% муки, крупки и слипшихся гранул, а также наличие отдельных темноокрашенных частиц.	по ГОСТ 15113.3
Цвет	От белого до светло-кремового с оттенками, присущими исходному сырью.	
Запах и вкус	Свойственный термообработанному исходному сырью, без посторонних привкусов, свойственных недоброкачественному продукту.	
Наличие посторонних примесей	Не допускаются	
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Допустимые значения		Метод испытаний
Массовая доля влаги, %, не более	12	-	по ГОСТ 15113.4
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	на а.с.в. 10,2	по ГОСТ 26889
Массовая доля жира, %, не более	1,2	на а.с.в. 1,4	по ГОСТ 23042-86
Массовая доля клетчатки, %, не более	0,7	на а.с.в. 0,8	по ГОСТ 31675-2012
Массовая доля золы, %, не более	0,9	на а.с.в. 1,0	по ГОСТ 15113.8-77
Массовая доля углеводов, %, не менее	76,2	на а.с.в. 86,6	расчетным методом
Кислотность, град., не более	3		по ГОСТ 15113.5
Гидратация продукта	1:3,5-4,2		Внутренняя методика. Гидратирование 15мин в холодной воде (500мл) с последующим сливанием 15 мин на сите (диаметр 200мм), с ячейкой 1 мм, с последующим взвешивание гидратированного продукта и расчет
Размер частиц, %: остаток на сите 3,0 мм	не более 10		Ручной рассев
остаток на сите от 2 до 0,63 мм	Не менее 80		
проход через сито 0.63 мм	не более 10		

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Допустимые значения		Метод испытаний
Плесени, (КОЕ/г, не более)	250		по ГОСТ 10444.12:2013
Дрожжи, (КОЕ/г, не более)	250		
БГКП (коли-формы)	не допускаются в массе продукта	в 0,1 г	по ГОСТ 31747-2012
Staphylococcus aureus		в 0,1 г	по ГОСТ 31746-2012
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы		в 25 г	по ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002) МР 11- 3/278-09

ТОКСИЧНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, МГ/КГ, НЕ БОЛЕЕ:

Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод испытаний
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
Пестициды (мг/кг, не более)		
ГХЦГ (а, в, у - изомеры)	0,5	по МУ 2142-80
ДДТ и его метаболиты	0,02	по МУ 2142-80
Афлатоксин В ₁ (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
Радионуклиды, Бк/кг - цезий 137	60	по МУ 5779-91

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%

НАЛИЧИЕ АЛЛЕРГЕНОВ

злаки, содержащие глютен и продукты их переработки	наличие
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