

## СПЕЦИФИКАЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ

### Мука текстурированная пшеничная «Протекс -А» 10/1 кл

#### ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Мука текстурированная «Протекс-А» 10/1 кл, получена методом экструзии с последующим помолом до 100-200 меш. Пищевой продукт, мука текстурированная «Протекс-А» 10/1 кл тонкоизмельченная мука с эффектом холодного набухания, по свойствам и применению является аналогом модифицированных холодно набухающих крахмалов; обладает способностью повышать вязко - пластичные свойства соусов, йогуртов, паст, паштетов, кулинарных изделий. Благодаря высокой влагосвязывающей способности (1: 4 плотный клейстер) используется в многофункциональных смесях для колбасных изделий и полуфабрикатов, применяется как добавка к крутому тесту для мясных и рыбных полуфабрикатов и тестами для замороженных п/ф с последующим выпеканием.

Рекомендации по использованию:

Частично или полностью взамен крахмала, манной крупы и панировочных сухарей; как пшеничный текстурат- до 6% в сухом виде к массе готового продукта.

Не содержит ГМО

#### СОСТАВ

Мука пшеничная 100%

#### ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>	<i>Метод испытаний</i>
Внешний вид, форма, размер частиц продукта	Мука тонкого помола - 90% частиц размером 149-74мкм (100-200меш). Допускается наличие до 10% частиц грубого помола. Допускается наличие отдельных темноокрашенных частиц	по ГОСТ 15113.3
Цвет	От белого до светло-кремового с оттенками, присущими исходному сырью	
Запах и вкус	Свойственный термообработанному пшеничному продукту, без посторонних привкусов не свойственных продукту	
Наличие посторонних примесей Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	

#### ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

<i>Наименование показателя</i>	<i>Допустимые значения</i>	<i>Метод испытаний</i>
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	по ГОСТ 15113.4
Кислотность, град., не более	3	по ГОСТ 15113.5
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
Размер частиц, %: остаток на сите 100 меш	не более 10	Рассев на вибро-приборе, при амплитуде 2,8 мм, в течение 1 мин
Влагосвязывающая способность в холодной воде (продукт: вода), ед. _____	Не менее 1:4	Внутренняя методика

#### МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

<i>Наименование показателя</i>	<i>Допустимые значения</i>	<i>Метод испытаний</i>
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	1,0*10 <sup>4</sup>	по ГОСТ 10444.15-94
Дрожжи, КОЕ/г, не более	250	по ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ/г, не более	250	по ГОСТ 31747-2012
БГКП (коли-формы) Staphylococcus aureus	0,1 Масса продукта (г),	по ГОСТ 31746-2012
Сульфитредуцирующие клостридии	в которой не	по ГОСТ 29185-2014, (ISO 15213-2003)
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	допускаются	25 по ГОСТ 31659-2012

#### ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

<i>Наименование показателя</i>	<i>Допустимый уровень</i>	<i>Метод испытаний</i>
Токсичные элементы, мг/кг, не более: Свинец	1,0	по ГОСТ 30178-96 МУК4.1.985-00

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	по МУ 2142-80
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 4.2.2304-2007

#### 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 - 9г, углеводы - 76г, жиры - 1,5г

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

#### РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ ГРУПП ПОТРЕБИТЕЛЕЙ/ОГРАНИЧЕНИЯ В ПОТРЕБЛЕНИИ ПРОДУКТА

Продукт предназначен для потребления в пищу широкими слоями населения.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

противопоказано при индивидуальной непереносимости к глютену

#### ИЗВЕСТНЫЕ И ПОТЕНЦИАЛЬНО ВОЗМОЖНЫЕ СЛУЧАИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКТА НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Не зафиксировано

#### 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	
люпин и продукты его переработки	нет
моллюски и продукты их переработки	нет