

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ

Мука текстурированная пшеничная «Протекс -А» 10/3 П желто-оранжевая

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Мука текстурированная «Протекс-А» 10/3 П желто-оранжевая, получена методом экструзии, с последующим измельчением до 1,5мм. Предназначенная для использования в пищевых продуктах в качестве панировочного покрытия кулинарных изделий и полуфабрикатов в мясной и рыбной промышленности

СОСТАВ

Мука пшеничная, краситель Е102 (тартразин), Е110 (солнечный закат)

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Значение показателя	Метод испытаний
Внешний вид, форма, размер частиц продукта	Частицы неправильной формы размером 0,5-2мм, 90% которых имеют фракции 0,5-1,5мм. Допускается наличие до 10% частиц другого размера	по ГОСТ 15113.3
Цвет	Желто- оранжевый	
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

Наименование показателя	Допустимые значения	Метод испытаний
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
Гранулометрия продукта -остаток на сите, %: -0,5мм	не более 10	Рассев на вибро-приборе, при амплитуде 2,8 мм, в течение 2 мин
Влагосвязывающая способность в холодной воде (продукт: вода), ед. ____	1:2,5±1	Внутренняя методика
Металломагнитная примесь, мг/ кг: - частицы в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и /или массой не более 0,4мг, не более	3	по ГОСТ 20239
- частицы размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений	Не допускается	

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Наименование показателя	Допустимые значения	Метод испытаний
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ/г, не более	1,0*10 ⁴	по ГОСТ 10444.15-94
Дрожжи, КОЕ/г, не более	250	по ГОСТ 10444.12-2013
Плесени, КОЕ/г, не более	250	
БГКП (коли-формы)	0,1	по ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25	по ГОСТ 31659-2012
	Масса продукта (г), в которой не допускаются	

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, 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
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	
Ртутьорганические пестициды	Не допускаются	
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 4.2.2304-07

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

Среднее 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

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