

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Свиной гемоглобин (пищевой альбумин чёрный)

Описание и назначение продукта: высококачественный белок животного происхождения, полученный методом фракционирования и распылительной сушки свиной крови, с высокой питательной ценностью и высоким уровнем усваиваемого железа.

Применяется при производстве колбасных изделий, полуфабрикатов, гематогена, а также при производстве кормов, как источник белка.

1 кг и 4 л воды заменяют 5 л свежей крови.

Состав: Кровь свиная

Аналитическая информация:

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид сырья	пылевидный порошкообразный продукт черного с красным оттенком или красновато-коричневого цвета без посторонних примесей, комочки легко раздавливаются, с наличием чешуек и пленок
Вкус и запах	характерны для данного вида продукта, без посторонних привкусов и запахов
Физико-химические показатели	
Массовая доля влаги, % не более	9,0
Массовая доля белка, % не менее	90,0
Массовая доля жира, % не более	1,95
Микробиологические показатели	
КМАФАнМ, КОЕ/г не более	5×10^5
БГКП (колиформы)	не допускаются в 0,1г
<i>S. aureus</i>	не допускается в 1г
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	не допускаются в 25г
Сульфитредуцирующие клостридии	не допускаются в 1,0 г

Условия хранения: 12 месяцев со дня изготовления при температуре не выше 20°C и относительной влажности не более 70%. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей. Не допускать прямого попадания влаги (воды) на продукт. Хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях. При несоблюдении условий хранения продукт приходит в негодность.