

Основная спецификация

| | | |
|-------------|-----------------------------------|--|
| №п/п | Наименование: | Сухой яичный ферментированный белок (обессахаренный) |
| 1 | Состав: | Куриный яичный белок |
| 2 | Описание: | Сухой яичный ферментированный белок (обессахаренный) представляет собой однородный продукт без посторонних примесей, без остатков скорлупы, пленок |
| 3 | Технологическая обработка: | Фильтрация - Охлаждение - Ферментация - Высушивание - Фасовка/упаковка - Пастеризация |
| 4 | Область применения: | Сухой яичный ферментированный белок (обессахаренный) используется в пищевой промышленности. |

Таблица 2 - Органолептические и физико-химические показатели

| №п/п | Наименование показателей | Методика определения | Единица измерения | Значение показателя |
|-------------|---|-----------------------------|--------------------------|--|
| 1 | Внешний вид и консистенция | ГОСТ 31720-2012 | - | Однородный продукт без посторонних примесей, без остатков скорлупы, пленок. Порошкообразная консистенции, комочки легко разрушаются при надавливании. |
| 2 | Цвет | ГОСТ 31720-2012 | - | От светлого до оранжевого |
| 3 | Запах и вкус | ГОСТ 31720-2012 | - | Свойственный яичному продукту, без посторонних запаха и вкуса |
| 4 | Массовая доля сухих веществ, не менее | ГОСТ 31469-2013 | % | 92,0 |
| 5 | Массовая доля белковых веществ, не менее | ГОСТ 31469-2013 | % | 85,0 |
| 6 | Растворимость, %, не менее | ГОСТ 31469-2013 | % | 90,0 |
| 7 | рН | ГОСТ 31469-2013 | % | 6,5-8,0 |
| 8 | Посторонние примеси | ГОСТ 31469-2013 | % | Не допускается |
| 9 | Высота пены, не менее | ВМ | ММ | 60,0 |
| 10 | Плотность пены, не менее | ВМ | г/см ³ | 0,086 |
| 11 | Влагоудерживающая способность, через 60 минут, не более | ВМ | г | 70,0 |

Таблица .3 - Микробиологические показатели

| №п/п | Наименование показателей | Методика определения | Единица измерения | Гигиенический норматив |
|------|---|----------------------|-------------------|-----------------------------|
| 1 | КМАФАнМ | ГОСТ 32149-2013 | КОЕ/г | не более 1,0x1 ⁴ |
| 2 | БГКТ1 (колиформы) | ГОСТ 32149-2013 | в 0,1 г | Не допускается |
| 3 | Proteus | ГОСТ 32149-2013 | в 1.0 г | Не допускается |
| 4 | Патогенная микрофлора, в т.ч. Сальмонелла | ГОСТ 32149-2013 | в 25,0 г | Не допускается |

Таблица 4 - Пищевая и энергетическая ценность

| №п/п | Группа | Единица измерения | Значение показатели |
|------|--------------|----------------------|---------------------|
| 1 | Белки | г/100 г продукта | не менее 85,0 |
| 3 | Калорийность | идеал/100 г продукта | 340 |
| | | кДж/100 г продукта | 1423 |

Таблица 5 - Условия хранения и сроки годности

| №п/п | Условия хранения | Сроки годности |
|------|--|----------------|
| 1 | при температуре от 4°С до +20°С и относительной влажности не более 75% | 12 месяцев |
| 2 | при температуре от (ГС до +4°С и относительной влажности не более 75% | 24 месяца |