

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Сухари панировочные «Криспан» пшеничный традиционного типа Ф0,1-0,5– изготовленные из отечественного натурального зернового сырья методом термопластичной экструзии, позволяющей получить продукты со структурой, соответствующей по своим характеристикам традиционным молотым сухарям их хлеба. Сухари панировочные применяются в качестве панировочных покрытий в различных кулинарных изделиях. Сухари имеют мелкопористую, хрустящую структуру.

СОСТАВ

Мука пшеничная, крахмал кукурузный, соль пищевая, сода пищевая

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Наименование показателя	Значение показателя	Метод испытаний
Внешний вид, форма, размер частиц продукта	Частицы неправильной формы размером 0,1-0,5мм, 90% которых имеют фракции 0,1-0,5мм. Допускается наличие до 10% частиц другого размера	по ГОСТ 15113.3
Цвет	Белый	
Запах и вкус	Свойственный термообработанному пшеничному продукту, без посторонних привкусов не свойственных продукту	
Наличие посторонних примесей	Не допускаются	
Зараженность вредителями хлебных запасов		

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	1,8 на а.с.в. 2,0	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	1,8 на а.с.в. 2,0	по ГОСТ 15113.8-77
Массовая доля углеводов, %, не менее	74,7 на а.с.в. 85,0	расчетным методом
Гранулометрия продукта		
- остаток на сите 2мм, %	не более 2	
- остаток на сите 0,45мм, %	90	
- проход через сито 0,45мм, %	не более 8	Рассев на вибро-приборе, при амплитуде 2,8 мм, в течение 2 мин

Влагосвязывающая способность в холодной воде (продукт: вода), ед.	1:4,5±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	
- частицы размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений	Не допускается	по ГОСТ 20239

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)		Масса продукта (г), в которой не допускаются	0,1	по ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы			25	по ГОСТ 31659-2012

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
Наименование показателя	Допустимый уровень	Метод испытаний
Токсичные элементы, мг/кг, не более:		
Свинец	0,35	по ГОСТ 30178-96, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932
Мышьяк	0,15	по ГОСТ Р 51766-2001, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26930
Кадмий	0,07	по ГОСТ 30178-96, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933
Ртуть	0,015	по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26927, МУ 5178-90
Радионуклиды, Бк/кг		
Цезий 137	40	по МУ 2.6.1.1194-03
Стронций -90	20	по МУ 2.6.1.1194-03
Пестициды, мг/кг:		
Гексахлорциклогексан (α, β, γ- изомеры)	0,5	по МУ 3151-84
ДДТ и его метаболиты	0,02	по МУ 3151-84 Р
Ртутьорганические пестициды	Не допускаются	по МУ 1350-75
Гексахлорбензол	0,01	по МУ 3151-84
2,4-Д кислота, её соли и эфиры	Не допускаются	по МУ 1541-76
Афлатоксин В1 (мг/кг, не более)	0,005	по ГОСТ 30711-2001
Дезоксиниваленол	0,7	по МУ 5177-90
Т-2 токсин	0,1	по МУ 3184-84
Зеараленол	1,0	по МУ 5177-90
Охратоксин А	0,005	по МУК 4.1.2204-07
Наличие ГМО	Не допускается	по ГОСТ Р 52173-2003, МУК 4.2.2304-07

СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

24 месяца со дня выработки при соблюдении условий хранения в неповрежденной упаковке..
Условия хранения: в чистых, сухих и хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 25 °С (допускается кратковременное, не более 30 суток, повышение температуры до 45 °С) относительной влажности воздуха не более 75%.

Упакованные сухари панировочные должны быть уложены на поддоны или стеллажи штабелями высотой не более 12 рядов. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1м. Между каждыми двумя рядами оставляют промежутки не менее 10см. Между отдельными штабелями и между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 70 см

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 – 75г, жиры – 2,0г

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

противопоказано при индивидуальной непереносимости к пшеничному 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