

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Чеснок гранулы
Страна происхождения: Китай

Характеристика продукции

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид	Кусочки различной формы
Цвет	Кремовато – золотистый различных
Вкус	Остро чесночный, свойственный свежему чесноку; без посторонних привкусов
Запах	Характерный свежему чесноку, без
Консистенция	Твердая
Массовая доля влаги, % не более	12,0
Массовая доля минеральных примесей (песка), % не более	0,01

Санитарно-эпидемиологические показатели

Наименование показателя		Значение показателя
Массовая доля металлических примесей, % не более		0,0003
Массовая доля кусочков поджаренных, запаренных, с остатками чушуи, % не более		8
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5×10^5
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БКГП (колиформы)	0,01
	Патогенные, т.ч. сальмонеллы	25
Плесени, КОЕ/г, не более		5×10^2
V.cereus КОЕ/г не более		1×10^3
Токсичные элементы (мг/кг) и радионуклиды (Бк/кг)		
Свинец		0,5
Кадмий		0,03
Мышьяк		0,2
Ртуть		0,02
Гексахлорциклогексан		0,5
ДДТ и его метаболиты		0,1
Радионуклиды (в восстановленном продукте), не более	Цезий-137	400
	Стронций-90	200

Область применения и назначение: В пищевой промышленности при производстве мясных продуктов в качестве вкусо- и ароматобразующего компонента.

Упаковка: Чеснок гранулы упакован в короба с полиэтиленовыми вкладышами.

Срок и условия хранения: Хранить в чистых сухих складских помещениях, при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре не выше 20⁰ С.

Срок хранения: в неповрежденной упаковке 24 месяца с даты изготовления.

Рекомендации по использованию: Чеснок гранулы используется для производства вареных колбас, сосисок, сарделек, п/к и в/к колбас, полуфабрикатов, мясных консервов, соусов, майонезов, маринадов взамен свежего или консервированного, или замороженного чеснока.

Чеснок гранулы допускается добавлять в фарш колбасных изделий в сухом или в предварительно гидратированном виде на этапе внесения специй и пряностей. Чеснок гранулы различной формы заливают холодной водой (1 часть чеснока + 2,5 части воды) и выдерживают в течение 30-60 минут.