

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Чеснок порошок
Страна происхождения: Китай

Характеристика продукции:

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид	Порошок
Цвет	Кремовый, допустимо незначительное количество тёмных поджаренных
Вкус	Остро чесночный, свойственный свежему чесноку; без посторонних привкусов
Запах	Характерный свежему чесноку, без
Консистенция	Сыпучая, гранулированная
Массовая доля влаги, % не более	8,0
Массовая доля минеральных примесей (песка), % не более	0,01

Санитарно-гигиенические показатели

Наименование показателя	Значение показателя	
Массовая доля металлических примесей, % не более	0,0003	
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

Пищевая ценность 100г.: Углеводы: 63,6 г. Калорийность: 318 ккал.

Область применения и назначение: В пищевой промышленности при производстве мясных продуктов, овощной консервации, хлебобулочных изделий, твороженных и сырных продуктов, соусов и др. в качестве вкусо- и ароматобразующего компонента.

Упаковка: Чеснок порошок упакован в короба с полиэтиленовыми вкладышами.

Срок и условия хранения: Хранить в сухих, вентилируемых помещениях при температуре не выше 20° С и относительной влажности, не превышающей 75%, 24 месяца со дня изготовления.

Рекомендации по использованию: Чеснок порошок используется в производстве согласно утверждённой рецептуре продукта взамен свежего или консервированного, или замороженного чеснока. Чеснок порошок гидратируется (набирает воду) – 3-4 части воды на 1 часть собственного веса. Поэтому при закладке по рецептуре большого количества порошка чеснока, рекомендуется вводить в рецептуру дополнительную влагу.

Чеснок порошок вводится на начальном этапе фаршесоставления в производстве п/к колбас, аналогично – при введении в состав теста в хлебобулочном производстве.

Возможно, использовать предварительно гидратированный чеснок порошок, однако технологически удобнее вводить в замес в сушёном виде с дополнительной влагой.

Рекомендуемые дозировки: согласно рецептуре конкретного продукта.