

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: Мука рисовая****Описание:** вырабатывается размолотом зерен риса**Сертификат анализа:**

Наименование показателя	Значение
<b>Органолептические показатели</b>	
Цвет	белая с наличием темных частиц
Запах/вкус	свойственный данному продукту, не допускаются посторонние привкусы и запахи
Минеральные примеси	при разжевывании муки, смоченной водой, не должно ощущаться хруста
Консистенция	однородная, свойственная данному продукту, разной густоты, не допускается расслоение
<b>Физико-химические показатели</b>	
Белок, не менее	7,4%
Жир, не более	1,0%
Углеводы, не более	81,0%
Влага, не более	9,0%
Кислотность, не более	2,0°Т
<b>Микробиологические показатели</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г, в 1 г, не более	5,0x10 <sup>4</sup>
БГКП (колиформы)	не допускаются в 0,1 г
Дрожжи, КОЕ/г, в 1 г, не более	100,0
Плесневые грибы, КОЕ/г, не более	100,0

**Срок годности:** 6 мес.