

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Мука гречневая

Состав: продукт приготовлен из гречневой крупы ГОСТ-5550-74 методом очистки от сорных примесей, пропаривая, сушки и размола

Область применения: предназначена для быстрого приготовления готового блюда, в качестве компонента для мучных кондитерских изделий и других пищевых продуктов, а также для реализации в розничную торговую сеть

Характеристики

Наименование показателя	Нормативные показатели
Органолептические показатели	
Цвет	от светло-коричневого до темно-коричневого
Запах	свойственный гречневой муке, без плесневелого, затхлого и других посторонних запахов
Вкус	свойственный гречневой муке, без горечи и постороннего привкуса
Физико-химические показатели	
Влажность, %, не более	12,0
Крупность помола	
- сход с сита, %, не более	5,0
- проход из сита, не менее	50,0
Минеральная примесь	при разжевывании не должно ощущаться хруста
Кислотность, град., не более	5,0
Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта (размер отдельных частиц не более 0,3 мм, масса не более 0,4 мг)	3,0
- размер и масса больше указанных значений	не допускаются
Зараженность, загрязненность вредителями	не допускаются
Микробиологические показатели	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^3$
БГКП (колиформы)	не допускаются в 0,01 г.
Патогенные, в том числе сальмонеллы	не допускаются в 25 г.
V.cereus	не допускаются в 0,1 г.
Плесени, КОЕ/г, не более	50
Токсичные элементы	
Свинец	0,5

Мышьяк	0,2
Кадмий	0,1
Ртуть	0,03
Микотоксины	
Афлатоксин В ₁	0,005
Т-2 токсин	0,1
Охратоксин	0,005
Дезоксиваленол	0,7
Зеараленон	0,2
Пестициды	
Гексахлорциклогексан (α , β , γ - изомеры)	0,5
ДДТ и его метаболиты	0,02
Ртутьорганические пестициды	не допускается
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры	не допускается
Радионуклиды	
Цезий – 137, Бк/кг, не более	60

Информация о наличии аллергенов

Аллергенный компонент	Используется как ингредиент		Непреднамеренное попадание следов	
	да	нет	да	нет
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	*			
Ракообразные и продукты их переработки		*		*
Моллюски, продукты их переработки		*		*
Яйца и продукты их переработки		*		*
Рыба и продукты их переработки		*		*
Арахис и продукты его переработки		*		*
Соя и продукты её переработки		*		*
Молоко и продукты его переработки		*		*
Орехи и продукты их		*		*

переработки				
Сельдерей и продукты его переработки		*		*
Горчица и продукты её переработки		*		*
Кунжут и продукты его переработки		*		*
Люпин и продукты его переработки		*		*
Диоксид серы и сульфиты (>10 мг/кг или мг/л в пересчете на SO₂)		*		*

Упаковка: сухая, чистая, герметичная целостная тара:

- мешок 15-25 кг, многослойная крафт-бумага или полипропилен с полиэтиленовым вкладышем;
- картонная коробка весом 0,5 кг без повреждений, проклеенная, без вмятин

Срок годности: 12 месяцев

Условия хранения: в защищенном от солнца месте, в герметичной упаковке в прохладном и сухом месте при постоянной температуре не выше 20С и относительной влажности не более 75%, не допускается хранение с резко пахнущими продуктами и материалами