

**СПЕЦИФИКАЦИЯ:** Хлопья кукурузные глазированные со вкусом шоколада

**Страна-производитель:** Россия

**Состав:** мука кукурузная, сахар-песок, солодовый экстракт, какао-порошок, корица сухая молотая, соль, вода питьевая, патока крахмальная, ароматизатор идентичный натуральному «Шоколад»

**Внешний вид:** продукт в виде хлопьев

**Структура:** пористая, хрустящая, негрубая, хрупкая

**Массовая доля влаги, % не более:** 10,0

**Плотность (объемный вес):** 172 г/л

**Пищевая ценность в 100г продукта:**

- белки – 6,2 граммов
- жиры – 1,4 грамма
- углеводы – 77,7 грамм
- энергетическая ценность/калорийность – 1457 кДж/348ккал

**Сертификат анализа:**

<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>	
Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид	Соответствует наименованию. Однородные изделия плоской или произвольной формы в виде хлопьев, слегка изогнутых. Размер по согласованию с заказчиком, но не более 17*1,7*12 мм
Вкус и запах	Свойственные данному виду изделий, без посторонних привкусов и запахов.
Цвет	Цвет для изделий без добавок, от кремового до светло-коричневого
<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>	
Массовая доля влаги, %, не более	10
Массовая доля жира, %, не более	1,2
Массовая доля сахарозы, %, не более	0,6
Массовая доля мелочи и изделий не соответствующих норме, %, не более	10
<b>ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА</b>	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	$3 \cdot 10^{-4}$
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается
<b>МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г	не более $1 \cdot 10^{-4}$
БГКП (колиформы), 0,01 г	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в том числе:	не допускаются
Плесени, КОЕ/г, не более	не более 50
V.cereus	не допускаются в 0,1 г
<b>Токсичные элементы, % не более</b>	
Свинец (Pb)	не более 0,5 мг/кг
Кадмий (Cd)	не более 0,1 мг/кг
Мышьяк (As)	не более 0,2 мг/кг
Ртуть (Hg)	не более 0,03 мг/кг
<b>Радионуклиды, Бк/кг, не более:</b>	
Цезий-137	не более 60,0 Бк/кг
<b>Пестициды, мг/кг, не более:</b>	

ГХЦГ (гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры))	не более 0,5
ДДТ и его метаболиты	не более 0,02
Ртутьорганические пестициды	не допускаются
2,4- Д кислота, ее соли, эфиры	не допускаются
Содержание микотоксинов, мг/кг, не более:	
Афлатоксин В1	Не более 0,05
Т-2-токсин	Не более 0,1
Зеараленон	Не более 0,2

**По микробиологическим показателям, по показателям безопасности, продукция соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза.**

**Срок годности в герметичной упаковке:** не более 12 месяцев, для изделий весовых – 6 месяцев

**Область применения:**

- в кондитерской отрасли: как структурообразователь и наполнитель с хорошими влаго и жиро-удерживающими свойствами. При использовании в шоколадной продукции облегчает продукцию, при этом придает ей приятный хруст. При использовании в производстве печенья добавляет объем продукции, делает структуру более воздушной, хрустящей, менее вязкой;
- в молочной отрасли: в качестве наполнителя и декора;
- в пищевых концентратной отрасли: как продукт, полезный для здоровья в качестве сухих завтраков. Способствует улучшению органолептических свойств (полнота вкуса, структура продукта). А также как ингредиент для каш быстрого приготовления и батончиков мюсли.

Продукт полностью готов к употреблению в пищу.

### ИНФОРМАЦИЯ ПО АЛЛЕРГЕНАМ

Аллерген	Присутствие в продукте		Присутствие на технологической линии	
	Да	Нет	Да	Нет
1.Злаки, содержащие глютен и продукты из них	×		×	
2.Соя и продукты из нее		×		×
3.Люпин и продукты из него		×		×
4.Арахис и продукты из него		×		×
5.Орехи и продукты из них		×		×
6.Семена (включая кунжут и горчицу) и продукты из них		×		×
7.Моллюски, ракообразные и продукты из них		×		×
8.Рыба и продукты из рыбы		×		×
9.Яйца и продукты из них		×		×
10.Молоко и его производные		×		×
11.Свежие фрукты и овощи		×		×
12.Диоксид серы и сульфиты, при концентрации более 10 мг/кг в пересчете на диоксид серы		×		×
13.Сельдерей и продукты из него		×		×
14.Аспартам и аспартам-ацесульфама соль		×		×