

**СПЕЦИФИКАЦИЯ:** Хлопья классические кукурузные неглазированные с витаминами и железом

**Страна-производитель:** Россия

**Состав:** мука кукурузная, сахар-песок, солодовый экстракт, соль, вода питьевая, премикс витаминно-минеральный «Флагман-1»

**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 – 5,8 граммов
- жиры – 1,2 грамма
- углеводы – 75,5 грамм
- энергетическая ценность/калорийность – 1373 кДж/328ккал

**Сертификат анализа:**

<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
<b>Содержание микотоксинов, мг/кг, не более:</b>	
Афлатоксин В1	Не более 0,05

Г-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 концентратах: 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.

Наименование витаминов и минеральных веществ	Содержание мг/100 г, не менее	Расчетная физиологическая суточная потребность (Рекомендуемая суточная норма), мг	Содержание в 100 г продукта от рекомендуемой суточной нормы, в %
В1 (тиамина хлорид), мг	0,6	1,4	43
В2 (рибофлавин), мг	0,25	1,6	15
В6 (пиридоксина гидрохлорид), мг	0,4	2,0	20
Вс (кислота фолиевая), мг	0,1	0,2	50
В12 (цианокобаламин), мг	0,0005	0,001	50
РР (никотинамид), мг	6,0	18	33
Е (α-токоферола ацетат), мг	0,3	10	3,0
Железо, мг	1,55	14	11

### 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		×		×