

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Хлопья медовые с витаминами и железом (глазированные)

Страна-производитель: Россия

Состав: крупа кукурузная, мука пшеничная хлебопекарная, сахар, мука (крупа) рисовая, патока, жир растительный специального назначения, декстроза (моногидрат), соль, ароматизатор пищевой «Мед», солодовый экстракт, эмульгатор лецитин, премикс витаминно-минеральный «Флагман-1», регулятор кислотности- лимонная кислота, вода питьевая

Внешний вид: продукт в виде хлопьев (лепестков) золотистого цвета с глянцевой поверхностью

Структура: пористая, хрустящая, негрубая, хрупкая

Массовая доля влаги, % не более: 10,0

Плотность (объемный вес): 140 г/л

Пищевая ценность в 100г продукта:

- белки – 7 граммов
- жиры – 2 грамма
- углеводы – 76 грамм
- энергетическая ценность/калорийность – 1453 кДж/347 ккал

Сертификат анализа:

КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ		
Определяемые показатели	Ед. изм.	Норма по НД
Массовая доля влаги	%	не более 10,0
Массовая доля жира	%	не более 3,0
Массовая доля сахарозы	%	не менее 12,0
Массовая доля хлористого натрия	%	не более 3,0
Массовая доля металломагнитной примеси	%	не более 30×10^4
Зараженность вредителями хлебных запасов	%	не допускается
Посторонние примеси		не допускаются
Мышьяк	мг/кг	не более 0,2
Ртуть	мг/кг	не более 0,03
Кадмий	мг/кг	не более 0,1
Свинец	мг/кг	не более 0,5
ГХЦГ	мг/кг	не более 0,5
ДДТ и его метаболиты	мг/кг	не более 0,02
Ртутьорганические пестициды	мг/кг	не допускаются
2,4- Д	мг/кг	не допускаются
Афлатоксин В1	мг/кг	не более 0,005
Т-2 токсин	мг/кг	не более 0,1
Зеараленон	мг/кг	не более 0,2
Охратоксин-2	мг/кг	не более 0,005
Гексахлорбензол	мг/кг	не более 0,01
Дезоксиниваленол	мг/кг	не более 0,7
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ		
КМАФАнМ	КОЕ/г	Не более 1×10^4 КОЕ/г
БГКП (колиформы)	Г	не допускаются в 1,0 г
Патогенные микроорганизмы, в т.ч сальмонеллы	Г	Не допускаются в 25 г
Плесени	КОЕ /г	Не более 50 КОЕ/г
V.cereus	КОЕ/г	Не допускаются в 0,1 г
МОЛЕКУЛЯРНО-ГЕНЕТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ		
Промотор 35S		Не более 0,9
Терминатор NOS		Не более 0,9
РАДИОЛОГИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЕ		

Cs-137	Бк/кг	Не более 60,0
--------	-------	---------------

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

Срок годности в герметичной упаковке: не более 12 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 пищевконцентратной 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.

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 %
B1 (тиамина хлорид), мг	0,6	1,4	43
B2 (рибофлавин), мг	0,25	1,6	15
B6 (пиридоксина гидрохлорид), мг	0,4	2,0	20
Bc (кислота фолиевая), мг	0,1	0,2	50
B12 (цианокобаламин), мг	0,0005	0,001	50
PP (никотинамид), мг	6,0	18	33
E (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		×		×