

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Хлопья пшеничные (не требующие варки)**Страна-производитель:** Россия**Описание:** хлопья пшеничные (лепестки правильной формы, размера и степени плющения), из очищенной от примесей, термически обработанной и расплющенной крупы пшеничной или пенсака пшеничного с сохранением всех типичных для пшеницы качеств (запах, вкус, цвет), без использования красящих веществ, консервантов и ароматизаторов, без применения генетически измененных организмов**Готовность к употреблению:** 30 г хлопьев залить 150 мл кипятка, тщательно перемешать, выдержать 5 мин.**Сертификат анализа:**

Наименование показателя	Единицы измерения	Результат анализа
Органолептические показатели		
Внешний вид	однородные по размеру, форме, цвету, степени плющения хлопья из целого зерна крупы пшеничной или пенсака пшеничного, сыпучие, без комкования	
Цвет	однородный кремовый разных оттенков	
Запах	свойственный пшенице, без посторонних запахов не затхлый, не плесневелый	
Вкус	свойственный пшенице, без посторонних привкусов, не кислый не горький	
Консистенция готового продукта	однородная, свойственная пшеничной каше приготовленной традиционным способом, средней густоты, после восстановления допускается в верхнем слое наличие несвязанной с хлопьями воды	
Запах, вкус готового продукта	свойственный пшеничной каше	
Физико-химические показатели		
Вес одного литра хлопьев, грамм	г/л	360±20
Влажность	%	12,5
Кислотность, не более	град.	5,0
Массовая доля мучки (просеивание вручную 100 г продукта на проволочном сите с размером ячейки 0,8 м.м), не более	%	2,0
Сорная примесь, не более в том числе:	%	0,08
Стекловидные хлопья, не более	%	0,02
Органическая примесь (семена дикорастущих и культурных растений), не более	%	0,00

Вредная примесь	%	не допускается
Минеральная примесь	%	не допускается
Непроплющенные зерна крупы, не более	%	0,5
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	шт/ 1 кг	-
Металломагнитная примесь, мг в 1кг хлопьев: размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более		3
0,3мм и (или) массой не более 0,4 мг размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений		не допускается
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ	КОЕ/г	5x 10 ⁷
БГКП (колиформы)		не допускаются в 0,01 г
Патогенные, в том числе сальмонеллы		не допускаются в 25г
Плесени, не более	КОЕ/г	50
V.cereus		не допускаются в 0,1 г
Контаминанты:		
Токсичные элементы:		
Свинец, не более	мг/кг	0,5
Кадмий, не более	мг/кг	0,1
Ртуть, не более	мг/кг	0,03
Мышьяк, не более	мг/кг	0,2

Микотоксины:		
Афлатоксин В1, не более	мг/кг	0,005
Дезоксиниваленол	мг/кг	0,7
Т-2 токсин, не более	мг/кг	0,1
Зеараленон	мг/кг	0,2
Охратоксин А, не более	мг/кг	0,005
Пестициды:		
2,4-Д кислота, ее соли и эфиры	мг/кг	Не допускаются
Гексахлорциклогексан (α, (3, γ- изомеры)	мг/кг	0,5
ДДТ и его метаболиты	мг/кг	0,02
Гексахлорбензол	мг/кг	0,01
Ртутьорганические пестициды	мг/кг	Не допускаются
Допустимые уровни радионуклидов:		
Цезий- 137	Бк/ кг 60	
Прочие показатели:		
ГМО	не допускается	
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	
Загрязненность вредителями хлебных запасов	не допускается	
Пищевая и энергетическая ценность		
Содержание белка	г/ 100 гр.	13,0

Содержание жира	г/ 100 гр.	1,0
Содержание углеводов	г/ 100 гр.	71,0

Срок годности: 12 месяцев

Условия хранения: при температуре окружающей среды не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%