

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Картофельные хлопья

Страна-производитель: Россия

Сырье: картофель свежий продовольственный

Способ приготовления: в горячую воду с температурой 75°C в количестве 5 весовых частей добавляют 1 часть картофельных хлопьев, быстро размешивают, закрывают крышкой и через 3-4 минуты продукт готов к употреблению. Рекомендовано добавлять в горячую воду 1% соли, сливочное масло, другие компоненты по вкусу

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид	сухой сыпучий продукт в виде пластинок разной формы и размеров
Цвет	от бледно-желтого до желтого различных оттенков, свойственных сортам картофеля (визуальное определение)
Запах	свойственный картофелю (органолептическое определение)
Вкус	свойственный картофелю без посторонних привкусов (органолептическое определение)
Консистенция	однородная, свойственная картофельному пюре, выраженной клейкости и отсекаания воды
Влажность	не более 10%
Насыпная плотность	стандартная 250 г/л, 350 г/л, 400 г/л
Гидратация	1/7
Органические включения (кожура, вкрапления и т.п)	не более 10 штук на 100 грамм картофельных хлопьев
Микробиологические показатели	
Плесени, КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^2$
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$2 \cdot 10^4$
Сальмонелла	отсутствует в 25 граммах продукта
БГКП (колиформы)	отсутствует в 0,01 граммах продукта
Токсичные элементы	
Свинец	макс. 0.5 мг/кг
Мышьяк	макс. 0.2 мг/кг
Кадмий	макс. 0.03 мг/кг
Ртуть	макс. 0.02 мг/кг
Нитраты	макс. 250 мг/кг
Пестициды	
ДДТ	макс. 0.1 мг/кг
Гексахлорциклогексан	макс. 0.5 мг/кг
Радионуклиды	
Цезий-137	макс. 600 бк/кг
Стронций-90	макс. 200 бк/кг
Добавки	
E417, моно-диглецириды	макс. 0.5 %

E450, пирофосфат натрия	макс. 0.3 %
E330, лимонная кислота	макс. 200 мг/кг
E304, аскорбилпальмитат	макс. 150 мг/кг
E223, пиросульфит натрия	макс. 0.01 %
E100, куркумины	макс. 40 мг/кг
	макс. 0,015 %

Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм продукта:

- калорийность – 1452 кДж /342 ккал
- белки – 8,3 грамм
- углеводы – 76,2 грамм
- жиры – 0,4 грамм

Продукция соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Упаковка: биг-бэг с полиэтиленовым вкладышем, многослойные бумажные мешки с пропитанным полиэтиленом средним слоем или полиэтиленовым вкладышем

Фасовка: 17 кг

Условия хранения: в чистом, сухом, хорошо вентилируемом помещении, не зараженном вредителями и защищенном от прямых солнечных лучей и сильнопахнущих веществ, при температуре не более 20°C и относительной влажности не более 75%

Срок годности: в герметичной таре – 5 лет, в негерметичной таре – 3 года

Продукция безопасна при её использовании в соответствии с назначением.