

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Корица молотая**Страна изготовитель: Россия****Характеристика продукции**

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, % не более	8,0
Массовая доля эфирных масел, % не менее	0,5
Массовая доля золы, % не более	5,0

Органолептические показатели

Показатель	Характеристика показателя
Внешний вид	Порошкообразный
Цвет	Коричневый разных оттенков
Вкус	Сладковато-пряный
Запах	Характерный корице, без постороннего

Санитарно-эпидемиологические показатели

Наименование показателя	Значение показателя	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем ли-нейном измерении), % не более	0,001	
Наличие вредителей хлебных запасов	Не допускается	
Массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки N 095, % не более	2,0	
Массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки N 045, % не менее	80,0	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5 x 10 ⁶	
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БКГП (колиформы)	0,01
	Патогенные, т.ч. сальмонеллы	25
Плесени, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
Токсичные элементы (мг/кг) и радионуклиды (Бк/кг)		
Свинец	5,0	
Кадмий	0,2	
Мышьяк	3,0	
Радионуклиды, (в восстановленном продукте), не более	Цезий-137	400
	Стронций-90	200

Область применения и назначение: Использование в пищевой промышленности.**Упаковка:** Корица молотая упакована в бумажные мешки.**Срок и условия хранения:** Хранить в сухих складских помещениях при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре не выше 20⁰ С.**Срок годности:** 12 месяцев со дня выработки.**Рекомендации по использованию:** Корица молотая используется в мясоперерабатывающей, кондитерской, рыбной промышленности, при производстве соусов, смесей специй согласно нормативной документации на вырабатываемую продукцию.