

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Мука кукурузная генетически не модифицированная

НАЗНАЧЕНИЕ СЫРЬЯ					
Мука кукурузная по ТУ 9197-001-63528860-2012 генетически не модифицированная применяется как компонент для производства сухих продуктов детского питания					
СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ					
Мука кукурузная генетически не модифицированная вырабатывается путем дробления предварительно очищенной от плодовых оболочек и зародышей кукурузы, соответствующей требованиям ГОСТ 13634 и выращенной на полях без применения пестицидов					
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ *					
Цвет	Желтый с различными оттенками				
Запах	Свойственный кукурузной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый				
Вкус	Свойственный кукурузной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький				
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**					
Массовая доля белка, %	6,0-9,0				
Массовая доля жира, %, не менее	1,5-3,0				
Массовая доля углеводов, %	не более 80,0				
Влажность, %	не более 12,0				
Зольность, (в пересчете на сухое вещество), %	не более 1,3				
Минеральная примесь (хруст при разжевывании)	не допускается				
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается				
Посторонние примеси, а также загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов, шт. в 1 кг	не допускается				
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг	не допускается				
Крупность помола, % массовая доля продукта, сходящего с сита из шелковой ткани №27 или из капроновой ткани № 29, %	не более 2,0				
массовая доля продукта, прошедшего через сито из шелковой ткани № 38 или из капроновой ткани № 43, %	не менее 60,0				
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ***					
<u>Допустимые уровни токсичных элементов, мкг/кг</u>					
Свинец	Pb	макс. 100	Ртуть	Hg	макс. 20
Мышьяк	As	макс. 200	Кадмий	Cd	макс. 50
<u>Микотоксины, мкг/кг:</u> Афлатоксин В + G Афлатоксин В ₁ Т-2 токсин Охратоксин А Дезоксиниваленол Зеараленон			макс. 0,05 не допускается (<0,15) не допускается (<50,0) макс. 0,3 не допускается (<50,0) не допускается (<5,0)		
<u>Пестициды (каждого), мг/кг, в том числе:</u> гексахлорциклогексан (α,β, γ - изомеры) ДДТ и его метаболиты Гексахлорбензол Ртутьорганические пестициды 2,4-Д кислота, ее соли, эфиры			макс. 0,01 макс. 0,01 макс. 0,01 макс. 0,01 не допускается не допускается		
<u>Бенз(а)пирен, мкг/кг</u>			не допускается (<0,2)		
<u>Радионуклиды, Бк/кг:</u> цезий – 137 стронций – 90			макс. 50 макс. 40		
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ* (ГОСТ Р 53495-2009)					
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов в 1 г продукта, КОЕ					не более 50000

Бактерии группы кишечных палочек в 0,1 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	не допускаются
Количество плесневых грибов в 1 г продукта, КОЕ	макс. 200
Количество дрожжей в 1 г продукта, КОЕ	макс. 100
СРОК ХРАНЕНИЯ	
6 месяцев. Хранение в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил. Продукт должен быть поставлен на предприятие с оставшимся сроком хранения не менее 75% от срока годности указанного в спецификации, подписанной с поставщиком	
УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ	
Партии кукурузной муки, предназначенные для производства продуктов детского питания, должны размещаться и транспортироваться отдельно. Продукт транспортируется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, которые должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и амбарных вредителей, в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке грузов. Поставка должна состоять максимум из трех номеров партий или лотов.	
УПАКОВКА И МАРКИРОВКА	
Мука должна быть упакована в мешки бумажные непропитанные четырех-пятислойные по ГОСТ 2226, с мешками-вкладышами, изготовленными из пленки марки М (пищевая) по ГОСТ 10354 из полиэтилена высокого давления по ГОСТ 16337. Мешки должны быть чистыми, сухими, не имеющими повреждений. Предпочтительно поставлять продукт, расфасованный в мешки весом по 30 кг. Маркировка на ярлыках, пришитых или приклеенных к мешку, должна содержать следующую информацию: наименование и адрес производителя, наименование продукции, сорт, номер партии, дата выработки, срок хранения, «хранить в сухом месте», масса нетто, обозначение нормативного документа, в соответствии с которым изготовлен продукт, пищевая ценность, информация о сертификации. Этикетка должна быть на русском языке, четкая, понятная, чтобы по ней можно было идентифицировать партию.	