

## СПЕЦИФИКАЦИЯ: Отруби пищевые овсяные

**Состав:** пропаренное зерно овса, прошедшее процессы шелушения для освобождения от цветковых пленок, шлифования для отделения плодовых и семенных оболочек и дробления ядра

**Область применения:** для использования в пищевой промышленности для использования в хлебопекарной отрасли, а также в производстве спортивного и диетического питания

### Характеристики

Наименование показателя	Значение показателя
<b>Органолептические показатели</b>	
Внешний вид	мелкая крупка овса
Цвет	серовато-желтый, с оттенками бело-кремового
Вкус	свойственный овсяным отрубям, без плесневелого затхлого, и других посторонних запахов
Запах	свойственный овсяным отрубям, со специфическим слабым привкусом горечи без кислого и других посторонних привкусов
<b>Физико-химические показатели</b>	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Развариваемость, мин.	3-5
Крупность помола: <ul style="list-style-type: none"><li>• остаток на сите, диаметр 3,0 мм, %, не более</li><li>• остаток на сите, диаметр 1,5 мм, %, не более</li><li>• мучка (проход через сито диаметр 1,0 мм), %, не более</li></ul>	 2,0 60,0 15,0
Сорная примесь, %, не более <ul style="list-style-type: none"><li>• в том числе минеральная примесь, %, не более</li><li>• цветковой пленки, свободной и полученной в результате отделения от ядра, %, не более</li><li>• вредная примесь</li><li>• органическая примесь</li></ul>	 0,3 0,03 0,05 не допускается не допускается
Кислотность, градусов, не более	5,0
Содержание металломагнитной примеси, мг/кг, не более*	3,0
<b>Микробиологические показатели</b>	
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г. продукта, не более	не допускается
Бактерии группы кишечной палочки в 0,01 г. продукта, не более	не допускается
Патогенные микроорганизмы, в т.ч бактерии рода сальмонелла, в 25 г. продукта	не допускается
Vacillus cereus, КОЕ, в 0,1 г. продукта	не допускается
Плесневые грибы, КОЕ в 1 г. продукта, не	50

более	
<b>Токсичные элементы</b>	
Свинец	0,5
Мышьяк	0,2
Кадмий	0,1
Ртуть	0,03
<b>Микотоксины</b>	
Афлатоксин В <sub>1</sub> , мг/кг, не более	0,005
Т-2 токсин, мг/кг, не более	0,1
<b>Пестициды</b>	
Гексахлорциклогексан и его изомеры	0,5
ДДТ и его метаболиты	0,02
Ртутьорганические пестициды	не допускаются
2,4-Д кислота, её соли, эфиры	не допускаются
<b>Радионуклиды</b>	
Цезий-137, бк/кг, не более	60
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	не допускается

*\*величина отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должна превышать 0,3 мм, а масса её отдельных частиц должна быть не более 0,4 мг. Металломагнитная примесь размером и массой отдельных частиц, более указанных значений, не допускается*

#### **Энергетическая и пищевая ценность овсяной муки, на 100 гр.**

Наименование показателя		Значение показателя
Белок, г.		12,0
Жир, г.		6,00
Углеводы, г.		49
Пищевые волокна		15,0
Энергетическая ценность, Ккал		246/1030
Витамины	В <sub>1</sub>	0,45
	В <sub>2</sub>	0,10
	РР	1,0

**Упаковка:** сухая, чистая, герметичная потребительская тара, без постороннего запаха, разрешенная к применению для контакта с пищевыми продуктами:

- пакеты бумажные, полипропиленовые, полиэтиленовые;
- пачки картонные из картона коробочного без пакета и с внутренним пакетом;
- мешки тканые полипропиленовые с вкладышем и без вкладыша, мешки из полимерных пленок;
- бумажные непропитанные мешки четырех-пятислойные с мешками-вкладышами;

**Масса:** не более 30 кг

**Срок хранения:** 12 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий хранения

**Условия хранения:** в сухих, чистых, хорошо проветриваемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 70%.