

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Мука овсяная

Состав: пропаренное зерно овса, прошедшего процессы шелушения для освобождения от цветковых пленок, шлифования для отделения плодовых и семенных оболочек/размола.

Область применения: предназначена для использования в пищевой промышленности для использования в кондитерской и хлебопекарной отраслях

Характеристики

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Цвет	серовато-белый, не однотонный за счет частиц оболочек
Вкус	свойственный овсяной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Запах	свойственный овсяной муке, допускается специфический горьковатый привкус, без кислого вкуса
Физико-химические показатели	
Массовая доля влаги, %, не более	15,0
Кислотность, градусов, не более	7,0
Содержание металломагнитной примеси, мг/кг, не более*	3,0
Содержание измельченных цветковых пленок овса, %, не более	0,2
Крупность помола: - массовая доля продукта сходящего с сита по ГОСТ Р 51568 из проволочной сетки №67, %, не более - переход сита по ГОСТ 4403 из синтетической ткани №36/40, %, не менее	2,0 30,0
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается
Наличие минеральной примеси	при разжевывании муки не должно ощущаться хруста
Микробиологические показатели	
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г. продукта, не более	5×10^3
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
Bacillus cereus, КОЕ, в 0,1 г. продукта	не допускается
Плесневые грибы, КОЕ в 1 г. продукта, не более	50
Токсичные элементы	
Свинец	0,5
Мышьяк	0,2
Кадмий	0,1
Ртуть	0,03
Микотоксины	

Афлатоксин В ₁ , мг/кг, не более	0,005
Т-2 токсин, мг/кг, не более	0,1
Пестициды	
Гексахлорциклогексан и его изомеры	0,5
ДДТ и его метаболиты	0,02
Ртутьорганические пестициды	не допускается
2,4-Д кислота, её соли, эфиры	не допускается
Радионуклиды	
Цезий-137, бк/кг, не более	60
Стронций-90, бк/кг, не более	30

**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.		11,9
Жир, г.		6,86
Углеводы, г.		62,9
Энергетическая ценность, Ккал		363
Витамины	В ₁	0,49
	В ₂	0,11
	РР	1,10

Упаковка: сухая, чистая, герметичная тара, без постороннего запаха

- полипропиленовые мешки с полиэтиленовым вкладышем
- бумажные непропитанные мешки (четырёх-пятислойные) с мешками-вкладышами

Масса: не более 40 кг

Срок хранения: 6 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий хранения

Условия хранения: сухие, чистые, хорошо проветриваемые, не зараженные вредителями хлебных запасов, склады с соблюдением санитарных правил при температуре не выше +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.