

Спецификация: Пюре картофельное (ТУ РН 100377784.002)**Состав:** картофель свежий, стабилизатор (Е 471)

Описание: Пюре картофельное сухое представляет собой сухой сыпучий продукт в виде пластинок разной формы и размеров, изготавливаемый из свежего очищенного, сваренного до готовности, измельченного в пюре и высушенного картофеля. Предназначено для быстрого приготовления гарнирного пюре, котлет, запеканок, оладий и других кулинарных изделий, а также для использования при производстве чипсов, полуфабриката снеков и пищевых концентратов (пюре картофельного быстрого приготовления).

Органолептические показатели:

Внешний вид	хлопья
Вкус и запах восстановленного пюре	свойственные картофельному пюре, без посторонних привкуса и запаха
Цвет восстановленного пюре	от белого до желтого различных оттенков
Консистенция восстановленного пюре	Однородная, свойственная картофельному пюре

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Норма	Фактические показатели
Массовая доля влаги, %, не более	12	10
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,01	н/о
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	н/о
Содержание сернистого ангидрида, %, не более	0,015	-
Насыпная масса, г/дм ³	200-500	280-300
Продолжительность восстановления, мин	2-3	2
Пищевая ценность в 100 гр	Белки – 5,5 Жиры – 1,0 Углеводы – 80,0	
Энергетическая ценность в 100 гр	355 ккал	

Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов; КОЕ/г, не более	5,0*10 ⁴
Патогенные микроорганизмы (сальмонеллы) в 25 г	Не допускаются
Бактерии группы кишечной палочки (колиформы) в 0.1 г	Не допускаются
Плесени. КОЕ/г. не более	5.0*10 ²

Упаковка: мешки бумажные многослойные с вкладышами из полипропилена или без них массой до 20 кг; упаковывают в контейнеры из полипропиленовых материалов массой до 1000 кг.

Срок годности: 18 месяцев с даты изготовления.

Условия хранения: Продукт хранят в сухих, чистых, прохладных, хорошо вентилируемых складских помещениях, незараженных вредителями хлебных запасов, при температуре воздуха - от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Способ приготовления: Пюре картофельное сухое в виде хлопьев восстанавливают в кипяченой воде или молоке. В жидкость (температура жидкости 55°C - 70°C) засыпают хлопья, согласно таблице, быстро перемешивают до полного увлажнения и выдерживают в течение 2 - 3 минут. Перед употреблением картофельного пюре рекомендуется добавлять сливочное масло, обжаренный лук, соль и другие добавки по вкусу.

Количество жидкости, л	Количество картофельного пюре, кг	Количество готового пюре, кг
4,5	1,0	5,5
2,25	0,5	2,75
1,1	0,24	1,34
0,45	0,1	0,55

Продукт не содержит генетически модифицированных компонентов.