

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Продукт яичный сухой пищевой ГОСТ 30363-2013

Натуральный высоко – функциональный продукт, в состав которого входит яичный порошок, полученный при переработке натуральных яиц. Продукт предназначен для реализации населению в качестве продукта питания, в качестве сырья при промышленном производстве различных видов продукции.

ГМО статус: изготовлен из генетически немодифицированных ингредиентов

ГММ статус: продукт не содержит генно – модифицированные микроорганизмы

Внешний вид: порошок имеет цвет – от светло-желтого до оранжевого. Запах свойственный яичным продуктам без горечи и посторонних привкусов.

Производится по ГОСТ 30363-2013

Вся продукция имеет: **Евразийский Экономический Союз Декларация о Соответствии (принятый в восьми странах Мира (AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, UZ), Сертификат ISO22000, Сертификат ХАЛЯЛЬ, ,** Качественное удостоверение на продукцию.

Состав ингредиентов для выработки смесей сухих яичных: Жидкие и сухие яичные смеси (далее-смеси яичные), выработанные из пищевых сухих и жидких яичных продуктов (меланжа, белка и желтка), с различными пищевыми добавками и предназначенные для производства продуктов питания и реализации

Дозировка: в соответствии с рецептом

Гидратация: в соотношении 1:4 (вода должна иметь температуру 34-36°C)

Ингредиенты хорошенько размешивают до полного исчезновения комочков и оставляют набухать на 20-35 минут.

Область применения: продукт яичный сухой пищевой применяется в кондитерской, хлебобулочной, мясоперерабатывающей и масложировой промышленности, а также во всех отраслях, где применяется яйцо куриное.

Физико-химические показатели:		Содержание аллергенов:	
Массовая доля белковых веществ, %, 35,0	не менее	злаки, глютин и продукты их переработки	нет
Массовая доля жира, %, 20,0	не менее	яйца и продукты их переработки	да
Массовая доля сухого вещества, %, 90,0	не менее	ракообразные и продукты их переработки	нет
Растворимость, %, 97,0	85,0-	арахис и продукты их переработки	нет
Микробиологические показатели:		рыба и продукты их переработки	нет
КМАФАиМ, КОЕ/г, $5 \cdot 10^4$	не более	соя и продукты их переработки	нет
БГКП (колиформы) допускаются	не	молоко и продукты их переработки	да
St. Aureus (стафилококк) допускаются	не	сельдерей и продукты их переработки	нет
Патогенные, в том числе сальмонеллы допускаются	не	горчица и продукты их переработки	нет
Содержание тяжелых металлов:		кунжут и продукты их переработки	нет
Свинец	не более 0,3 мг/кг	моллюски и продукты их переработки	нет
Мышьяк	не более 1 мг/кг		
Кадмий	не более 0,2 мг/кг		
Ртуть	не более 0,003 мг/кг		
Радионуклиды:			
Цезий-137	не более 100 Бк/л		
Стронций-90	не более 25 Бк/л		

Соответствует требованиям: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и изготавливаться (вырабатываться) по рецептурам и технологической инструкции с соблюдением требований к производству и специальным технологическим процессам.

Упаковка: многослойные бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем, масса нетто 18-25 кг.

Условия хранения: в сухих и хорошо вентилируемых помещениях при температуре не выше 20°C не более 6 месяцев, при температуре не выше 2°C - не более 24 месяцев, при относительной влажности воздуха не более 75%.