

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Шарики кукурузные 3-5 мм

Страна-производитель: Россия

Состав: крупа кукурузная, сахар, соль, вода питьевая

Внешний вид: продукт сферической формы размером 3-5 мм, с матовой поверхностью

Структура: пористая, хрустящая, негрубая, хрупкая

Массовая доля влаги, % не более: 10,0

Плотность (объемный вес): 86 г/л

Пищевая ценность в 100г продукта:

- белки – 7 грамм
- жиры – 1 грамм
- углеводы – 64 грамма
- энергетическая ценность/калорийность – 1227 кДж/293 ккал

Сертификат анализа:

| Физико-химические показатели | | | |
|--|--|---------|-------------------------|
| № | Наименование показателя | Ед.изм. | Норма по НД |
| 1 | Влажность | % | Не более 10,0 |
| 2 | Массовая доля поваренной соли | % | Не более 3,0 |
| 3 | Массовая доля сахарозы | % | Не менее 0,6 |
| Показатели безопасности | | | |
| 1 | Афлатоксин В1 | мг/кг | Не более 0,005 |
| 2 | Охратоксин А | мг/кг | Не более 0,005 |
| 3 | Т-2 токсин | мг/кг | Не более 0,1 |
| Пестициды | | | |
| 4 | 2,4 Д кислота, ее соли, эфиры | мг/кг | Не допускается |
| 5 | Гексахлорциклогексан (α,β,γ -изомеры) | мг/кг | Не более 0,5 |
| 6 | ДДТ и его метаболиты | мг/кг | Не более 0,02 |
| 7 | Ртутьорганические пестициды | мг/кг | Не допускается |
| Радионуклиды | | | |
| 8 | Цезий-137 | Бк/кг | Не более 60 |
| Токсичные элементы | | | |
| 9 | Массовая концентрация кадмия | мг/кг | Не более 0,1 |
| 10 | Массовая концентрация мышьяка | мг/кг | Не более 0,2 |
| 11 | Массовая концентрация ртути | мг/кг | Не более 0,03 |
| 12 | Массовая концентрация свинца | мг/кг | Не более 0,5 |
| Микробиологические показатели | | | |
| 1 | БГКП (колиформы) | г | Не допускаются в 1,0 |
| 2 | Vacillus cereus | КОЕ/г | Не допускается 0,1 |
| 3 | КМАФАнМ | КОЕ/г | Не более $1 \cdot 10^4$ |
| 4 | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | г | Не допускаются в 25,0 |
| 5 | Плесени | КОЕ/г | Не более 50 |
| Определение генетически-модифицированных организмов | | | |
| 1 | ГМО | % | Не более 0,9 |

По микробиологическим показателям, по показателям безопасности, продукция соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Срок годности в герметичной упаковке: не более 12 месяцев

Область применения:

- в кондитерской отрасли: как структурообразователь и наполнитель с хорошими влаго и жиро-удерживающими свойствами. При использовании в шоколадной продукции облегчает продукцию, при этом придает ей приятный хруст. При использовании в производстве печенья добавляет объем продукции, делает структуру более воздушной, хрустящей, менее вязкой;
- в молочной отрасли: в качестве наполнителя и декора;
- в пищевых концентратных отраслях: как продукт, полезный для здоровья в качестве сухих завтраков. Способствует улучшению органолептических свойств (полнота вкуса, структура продукта). А также как ингредиент для каш быстрого приготовления и батончиков мюсли.

Продукт полностью готов к употреблению в пищу.

ИНФОРМАЦИЯ ПО АЛЛЕРГЕНАМ

| Аллерген | Присутствие в продукте | | Присутствие на технологической линии | |
|--|------------------------|-----|--------------------------------------|-----|
| | Да | Нет | Да | Нет |
| 1. Злаки, содержащие глютен и продукты из них | | × | × | |
| 2. Соя и продукты из нее | | × | | × |
| 3. Люпин и продукты из него | | × | | × |
| 4. Арахис и продукты из него | | × | | × |
| 5. Орехи и продукты из них | | × | | × |
| 6. Семена (включая кунжут и горчицу) и продукты из них | | × | | × |
| 7. Моллюски, ракообразные и продукты из них | | × | | × |
| 8. Рыба и продукты из рыбы | | × | | × |
| 9. Яйца и продукты из них | | × | | × |
| 10. Молоко и его производные | | × | | × |
| 11. Свежие фрукты и овощи | | × | | × |
| 12. Диоксид серы и сульфиты, при концентрации более 10 мг/кг в пересчете на диоксид серы | | × | | × |
| 13. Сельдерей и продукты из него | | × | | × |
| 14. Аспартам и аспартам-ацесульфам соль | | × | | × |