

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Шарики медовые с витаминами и железом 10-12 мм

Страна-производитель: Россия

Состав: крупа кукурузная, мука (крупа) рисовая, сахар, мука овсяная, мука пшеничная хлебопекарная, патока, жир растительный специального назначения, декстроза(моногидрат), соль, ароматизатор пищевой «Мед», эмульгатор лецитин, премикс витаминно-минеральный «Флагман-1», регулятор кислотности - лимонная кислота, вода питьевая

Внешний вид: продукт сферической формы в среднем диаметром 10-12 мм с глянцевой поверхностью

Структура: пористая, хрустящая, негрубая, хрупкая

Массовая доля влаги, % не более: 10,0

Плотность (объемный вес): 130 г/л

Пищевая ценность в 100г продукта:

- белки – 7 грамм
- жиры – 2 грамма
- углеводы – 75 грамм
- энергетическая ценность/калорийность – 1432 кДж/342 ккал

Сертификат анализа:

Физико-химические показатели			
№	Наименование показателя	Ед.изм.	Норма по НД
1	Влажность	%	Не более 10,0
2	Массовая доля жира	%	Не более 1,2
3	Массовая доля сахарозы	%	Не более 17,0
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	Bacillus cereus	КОЕ/г	Не допускается 0,1
3	КМАФАнМ	КОЕ/г	Не более 1*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 пищеконцентратной отрасли: 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.

Наименование витаминов и минеральных веществ	Содержание мг/100 г, не менее	Расчетная физиологическая суточная потребность (Рекомендуемая суточная норма), мг	Содержание в 100 г продукта от рекомендуемой суточной нормы, в %
B1 (тиамина хлорид), мг	0,6	1,4	43
B2 (рибофлавин), мг	0,25	1,6	15
B6 (пиридоксина гидрохлорид), мг	0,4	2,0	20
Bc (кислота фолиевая), мг	0,1	0,2	50
B12 (цианокобаламин), мг	0,0005	0,001	50
PP (никотинамид), мг	6,0	18	33
E (α-токоферола ацетат), мг	0,3	10	3,0
Железо, мг	1,55	14	11

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-ацесульфама соль		×		×