

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: Сухари панировочные (желтые, пшеничные)****Сертификат анализа:**

| <b>Наименование показателя</b>   | <b>Результат анализа</b>  |
|--|---|
| Состав готового продукта   | мука пшеничная, краситель Е102 («гартразин»), вода питьевая   |
| Сфера применения   | предназначена для использования в производстве пищевых продуктов в следующих отраслях промышленности: <ul style="list-style-type: none"><li>• мясопереработка (панировка)</li><li>• рыбопереработка (панировка)</li></ul> |
| <b>Органолептические показатели</b>  |   |
| Внешний вид  | частицы неправильной формы, с размерами от 0,45 до 2мм, с преобладанием частиц размером 0,45 – 1,5мм, без посторонних примесей  |
| Вкус и запах   | доброкачественный, свойственные вкусу и запаху входящего в состав сырья, вкус не горький, не кислый, не прогорклый, запах не затхлый, не плесневый, слегка поджаренный, без посторонних привкусов и запахов               |
| Цвет   | ярко-желтый   |
| <b>Физико-химические показатели</b>  |   |
| Объемная плотность (г/л)   | 400±50  |
| Массовая доля влаги, %, не более   | 10,0  |
| Массовая доля частиц размером 0,45 – 1,5мм, %, не менее                                      | 60,0  |
| Массовая доля частиц размером менее 0,45мм, % не более                                       | 19,0  |
| Массовая доля металломагнитной примеси менее 0,3мм в максимальном измерении, мг/кг, не более | 3,0   |
| Массовая доля металломагнитной примеси более 0,3мм в максимальном измерении, мг/кг, не более | Не допускается  |
| Вкрапления крашенных и подгорелых частиц, % не более   | 0,05  |
| <b>Пищевая ценность:</b> Калорийность, кКал/кДж  | 380/1590  |
| Белки, г   | 12,5  |
| Жиры, г  | 2,5   |
| Углеводы, г  | 77,0  |
| Срок хранения  | 12 месяцев  |
| Содержание аллергенов  | Содержит глютен.  |
| Содержание ГМО   | Не содержит   |

**Тара и масса фасовки:** полипропиленовые мешки с полиэтиленовым вкладышем, 20 кг

**Условия хранения:** хранить в сухом прохладном месте, при температуре не выше 200°С, при относительной влажности воздуха не более 60 + 15%