

**СПЕЦИФИКАЦИЯ:** Взорванные зерна пшеницы

**Страна-производитель:** Россия

**Состав:** крупа пшеницы шлифованная.

**Внешний вид:** продукт в виде целого зерна, увеличенного в объеме, без оболочек.

**Структура:** хрустящая, негрубая, хрупкая.

**Массовая доля влаги, % не более:** 10,0

**Плотность (объемный вес):** 130±20 г/л

**Пищевая ценность в 100г продукта:**

- белки -12 грамм;
- жиры – 3 грамма;
- углеводы – 66 грамм;
- энергетическая ценность/калорийность: 1419кДж/339ккал.

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

**Срок годности в герметичной упаковке:** не более 12 месяцев

**Область применения:**

- добавки воздушных зерен в качестве продуктов, имитирующих ореховый вкус, наполнителей в пралиновых, кремowych конфетах, батончиках;
- высокая влагоудерживающая способность воздушных зерен способствует улучшению реологических и технологических свойств кондитерских масс (вязкости, структуры), повышению влажности изделий до максимально возможной по рецептуре;
- в шоколадных изделиях с жидкими начинками добавление муки (измельченных зерен) предотвращает вытекание жидкой фазы, что сокращает возвратные отходы;
- применение воздушных зерен в производстве мучных кондитерских изделий с высоким содержанием сахара и влаги позволяет увеличить объем выпускаемых кондитерских изделий, улучшить органолептические свойства;
- воздушные зерна используются при производстве сахарного печенья, печенья в виде трубочек, наполненных кремом, шоколадом как вовнутрь изделия, так и для декорирования.
- в качестве полуфабрикатов воздушные зерна в различных видах (целые, измельченные, воздушная мука) используются как быстрорастворимые смеси, детское питание, вкусовые добавки, улучшающие качество традиционных супов и каш, выпечки, конфет, киселей;
- измельченные воздушные зерна могут быть использованы в качестве панировочных сухарей.
- в виде продуктов готовых к употреблению.
- легкоусвояемые комбикорма для домашних животных, птиц и рыб.

### 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		×		×