

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Зёрнышки рисовые 3×5×6 мм

Страна-производитель: Россия

Состав: мука (крупа) рисовая, мука пшеничная хлебопекарная, сахар, соль, вода питьевая.

Внешний вид: продукт продолговатой формы в виде зернышек размером 3×5×6 мм.

Структура: пористая, хрустящая, негрубая, хрупкая

Массовая доля влаги, % не более: 10,0

Плотность (объемный вес): 190±30 г/л

Пищевая ценность в 100г продукта:

- белки – 7 грамм
- жиры – 1 грамм
- углеводы – 74 грамма
- энергетическая ценность/калорийность – 1394кДж/333ккал

Сертификат анализа:

Физико-химические показатели			
№	Наименование показателя	Ед.изм.	Норма по НД
1	Влажность	%	Не более 10,0
2	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	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

Хранить в сухом, прохладном, защищенном от прямых солнечных лучей месте, при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности в герметичной упаковке: не более 12 месяцев

Область применения:

- в хлебопекарной отрасли: для посыпки хлебобулочных изделий, придает красивый цвет и внешний вид;
- в кондитерской отрасли: как структурообразователь и наполнитель с хорошими влаго и жиро-удерживающими свойствами в пралиновых и шоколадно-ореховых начинках. 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 пище концентратной отрасли: 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-ацесульфама соль		×		×