

**СПЕЦИФИКАЦИЯ:** Зернышки рисовые (5x9 мм)

**Страна-производитель:** Россия

**Состав:** крупа кукурузная, мука овсяная, крупа пшеничная, сахар, соль

**Внешний вид:** продукт в виде мелких зерен в среднем размером 5×9 мм

**Структура:** пористая, хрустящая, негрубая, хрупкая

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

**Плотность (объемный вес):** 140±30 г/л

**Пищевая ценность в 100г продукта:**

- белки – 5 грамм
- жиры – 1 грамм
- углеводы – 71 грамм
- энергетическая ценность/калорийность – 1310кДж/313ккал

**Сертификат анализа:**

<b>Физико-химические показатели</b>			
№	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
<b>Показатели безопасности</b>			
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
<b>Пестициды</b>			
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
<b>Радионуклиды</b>			
8	Цезий-137	Бк/кг	Не более 60
<b>Токсичные элементы</b>			
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
<b>Микробиологические показатели</b>			
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 <sup>4</sup>
4	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	г	Не допускаются в 25,0
5	Плесени	КОЕ/г	Не более 50
<b>Определение генетически-модифицированных организмов</b>			
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 кондитерской отрасли: как структурообразователь и наполнитель с хорошими влаго и жиро-удерживающими. 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 концентратной 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.

**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-ацесульфамат соль		×		×