



Крупа манная термообработанная Спецификация продукта № 1361200

| ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ | | | |
|---|--|--|-----------------------|
| ООО «ТОПФУД», 141080, Московская область, г. Королев, ул. Академика Легостаева, дом 18 Телефон +7 499 272 46 45, e-mail: info@topfood.ru, www.topfood.ru | | | |
| ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА | | | |
| Артикул 1361200 - Крупа манная термообработанная Состав: 100% Крупа манная термообработанная, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: РОССИЯ и другие страны. Способ производства: Стерилизация паром Произведено в соответствии с ТУ. Соответствует: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» | | | |
| ОЖИДАЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ЦЕЛЕВАЯ ГРУППА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ | | | |
| Для промышленной переработки. Использование в соответствии с технологией предприятия потребителя. Не для розничной продажи. С осторожностью людям чувствительным к компонентам входящим в состав. Не относится к группе продуктов детского и специализированного питания. | | | |
| РАЗУМНО ОЖИДАЕМОЕ НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ | | | |
| Прямое употребление в пищу без учета дозировки и требований к кулинарной обработке. | | | |
| ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА, ТУ | | | |
| ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ | | | |
| Консистенция | Сыпучая | | |
| Форма и размеры | Согласно ГОСТ 7022-2019 | | |
| Цвет | От белого до желтого разных оттенков | | |
| Вкус и запах | Свойственный для манной крупы, без постороннего запаха | | |
| ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ | | ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (аналитические данные могут отличаться от средних, что характерно для продукции растительного происхождения) | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 10 | Энергетическая ценность, на 100 гр продукта | 333Ккал (1 414КДж) |
| Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более | 0,0003% | Белки, г на 100 г продукта | 10 |
| Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более | 0,1 | Жиры, г на 100 г продукта | 1 |
| Зараженность вредителями хлебных запасов | не допускается | Углеводы, г на 100 г продукта | 71 |
| Посторонние примеси | | | |
| ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ТР ТС 021/2011 Приложения 1, 2, 3 | | | |
| Микробиологические | | | |
| Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | 10 000 | Неспорообразующие микроорганизмы <i>B.cereus</i> , не допускается в массе продукта, КОЕ/г: | не более 100 |
| Плесени, КОЕ/г, не более | 100 | Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в (г): | |
| Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускается в массе продукта, г: | не допускается в 0,1 г | Бактерии рода <i>Yersinia</i> , не допускается в (г): | |
| Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускается в массе продукта, г: | 25 | | |
| Токсичные элементы | | | |
| Свинец, допустимый уровень, мг/кг, не более | 0,5 | Кадмий, допустимый уровень, мг/кг, не более | 0,1 |
| Мышьяк, допустимый уровень, мг/кг, не более | 0,2 | Ртуть, допустимый уровень, мг/кг, не более | 0,03 |
| Пестициды | | Радионуклиды | |
| ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), допустимый уровень, мг/кг, не более | 0,5 | Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л) | 60 |
| ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более: | 0,02 | Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л) | Не нормируется |
| Нитраты | | Микотоксины | |
| мг/кг, не более: | Не нормируются | мг/кг, не более: | Для манной крупы |

