



Мука пшеничная термообработанная Спецификация продукта № 1571200

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 1571200 - Мука пшеничная термообработанная Состав: 100% Мука пшеничная термообработанная, продукт растительного происхождения. Страна происхождения: РОССИЯ. Способ производства: 2/9 линия Произведено в соответствии с ТУ 10.61.21-010-59350416-2021. 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 10.61.21-010-59350416-2021			
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ			
Консистенция	Свойственный для муки, без постороннего запаха		
Форма и размеры	300 микрон > 0,3 мм кв макс 1,0 %		
Цвет	Белый		
Вкус и запах	Свойственный пшеничной муке, с легким запахом обжарки, без посторонних привкусов		
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ		ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (аналитические данные могут отличаться от средних, что характерно для продукции растительного происхождения)	
Массовая доля влаги, %, не более	8	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	331,1ККал (1 405,8КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	3,0%	Белки, г на 100 г продукта	10,3
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	1,1
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	70
Посторонние примеси	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, % не более 0,55 (ГОСТ 27494)		
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ТР ТС 021/2011 Приложения 1, 2, 3			
Микробиологические			
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5 000	Неспорообразующие микроорганизмы <i>B.cereus</i> , не допускается в массе продукта, КОЕ/г:	Не нормируется
Плесени, КОЕ/г, не более	100	Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в (г):	
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускается в массе продукта, г:	0,1	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		Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л)	60
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более:		Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л)	Не нормируется
Нитраты		Микотоксины	
мг/кг, не более:	Не нормируются	мг/кг, не более:	

