



Горчица желтая сушеная семена очищенные

Спецификация продукта № 1161060

<https://topfood.ru/shop/semena/gorchica-zheltaya-semena>

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 1161060 - Горчица желтая сушеная семена очищенные Состав: 100% Горчица желтая сушеная семена очищенные Страна происхождения: РОССИЯ и другие страны. Способ производства: Очистка на линии воздушной сепарации Произведено в соответствии с ТУ 01.11.92-012-59350416-2022. 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 01.11.92-012-59350416-2022			
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ			
Консистенция	Сыпучая		
Форма и размеры	Семена, характерной формы для вида		
Цвет	Желтовато-коричневый различных оттенков		
Вкус и запах	Свойственный для горчицы, без постороннего привкуса и запаха		
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ		ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (аналитические данные могут отличаться от средних, что характерно для продукции растительного происхождения)	
Массовая доля влаги, %, не более	7	Энергетическая ценность, на 100 гр продукта	474ККал (1 976КДж)
Металломагнитная примесь (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % не более	не доп	Белки, г на 100 г продукта	25,8
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,1	Жиры, г на 100 г продукта	30,8
Зараженность вредителями хлебных запасов	не допускается	Углеводы, г на 100 г продукта	23,4
Посторонние примеси			
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ТР ТС 021/2011 Приложения 1, 2, 3			
Микробиологические			
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	500 000	Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus, не допускается в массе продукта, КОЕ/г:	Не нормируется
Плесени, КОЕ/г, не более	1 000	Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в (г):	не нормируется
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускается в массе продукта, г:	не допускается в 0,01 г	Бактерии рода Yersinia, не допускается в (г):	не нормируется
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускается в массе продукта, г:	25		
Токсичные элементы			
Свинец, допустимый уровень, мг/кг, не более	1,0	Кадмий, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,1
Мышьяк, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,3	Ртуть, допустимый уровень, мг/кг, не более	0,05
Пестициды		Радионуклеиды	
ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), допустимый уровень, мг/кг, не более	0,4	Удельная активность цезия-137, Бк/кг (л)	60
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более:	0,1	Удельная активность стронция-90, Бк/кг (л)	Не нормируется
Нитраты		Микотоксины	
мг/кг, не более:	Не нормируются	мг/кг, не более:	0,005 (Афлатоксин В1)

