



**Мука пшеничная термообработанная горячего набухания**  
 Спецификация продукта № 1571240  
<https://topfood.ru/shop/muka-i-krupy/muka-pshenichnaya>

<b>ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ</b>			
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			
<b>ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА</b>			
Артикул 1571240 - Мука пшеничная термообработанная горячего набухания Состав: 100% Мука пшеничная термообработанная горячего набухания Страна происхождения: РОССИЯ и другие страны. Способ производства: Стерилизация паром Произведено в соответствии с ТУ 10.61.21-010-59350416-2021. Соответствует: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»			
<b>ОЖИДАЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ЦЕЛЕВАЯ ГРУППА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ</b>			
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.			
<b>РАЗУМНО ОЖИДАЕМОЕ НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ</b>			
Прямое употребление в пищу без учета дозировки и требований к кулинарной обработке.			
<b>ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА, ТУ 10.61.21-010-59350416-2021</b>			
<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ</b>			
Консистенция	Свойственный для муки, без постороннего запаха		
Форма и размеры	300 микрон > 0,3 мм кв макс 1,0 %		
Цвет	Белый или белый с кремовым оттенком		
Вкус и запах	Свойственный пшеничной муке, с легким запахом обжарки, без посторонних привкусов		
<b>ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ</b>		<b>ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (аналитические данные могут отличаться от средних, что характерно для продукции растительного происхождения)</b>	
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	нет	Белки, г на 100 г продукта	10,3
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	не допускаются	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)		
<b>ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ, ТР ТС 021/2011 Приложение 1, 2, 3</b>			
<b>Микробиологические</b>			
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	10 000	Неспорообразующие микроорганизмы V. cereus, не допускается в массе продукта, КОЕ/г:	Не нормируется
Плесени, КОЕ/г, не более	100	Сульфитредуцирующие клостридии, не допускаются в (г):	не нормируется
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускается в массе продукта, г:	не допускается в 0,1 г	Бактерии рода Yersinia, не допускается в (г):	
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускается в массе продукта, г:	25		
<b>Токсичные элементы</b>			
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
<b>Пестициды</b>		<b>Радионуклеиды</b>	
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
<b>Нитраты</b>		<b>Микотоксины</b>	
мг/кг, не более:	Не нормируются	мг/кг, не более:	Афлотоксин В1 < 0,005,

Дезксинивален



## Мука пшеничная термообработанная горячего набухания Спецификация продукта № 1571240

ИНФОРМАЦИЯ О НАЛИЧИИ АЛЛЕРГЕНОВ		
Аллергенный компонент	Перерабатывается на предприятии	Используется как компонент
Арахис и продукты его переработки	Нет	Нет
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль	Нет	Нет
Горчица и продукты ее переработки	Да	Нет
Диоксид серы и сульфиты	Нет	Нет
Злаки, соержащие глютен, продукты их переработки	Да	Да
Кунжут и продукты его переработки	Да	Нет
Люпин и продукты его переработки	Нет	Нет
Моллюски и продукты их переработки	Нет	Нет
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	Нет	Нет
Орехи и продукты их переработки	Нет	Нет
Ракообразные и продукты их переработки	Нет	Нет
Рыба и продукты ее переработки	Нет	Нет
Сельдерей и продукты его переработки	Да	Нет
Соя и продукты ее переработки	Нет	Нет
Яйца и продукты их переработки	Нет	Нет

Риск непреднамеренного попадания аллергенов: Да

### ПОЛИТИКА ГМО

Продукт и его составные ингредиенты не содержат ГМО и не требует специального маркирования с соответствии с требованиями действующего законодательства РФ в отношении компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, которые определяются действующими методиками, основанными на методе полимеразной цепной реакции (ПЦР), приведенными, но не ограничивающимися, в следующих ГОСТах: ГОСТ Р 52173-2003, ГОСТ Р 52174-2003, МУ 2.3.2.1917-04, МУ 2.3.1935-04, МУ 4.2.1913-04.

### МАРКИРОВКА

Маркировка транспортной упаковки соответствует ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

### ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКА

Все виды тары, упаковочных и вспомогательных материалов соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки", должны быть сухими, чистыми, прочными, без посторонних запахов и разрешены для контакта с данными пищевыми продуктами.

Продукция выпускается фасованной массой нетто от 0,1 кг до 3,0 кг, и/или упакованными в таре массой нетто от 3 кг до 25 кг. Допускается фасовать любой другой массой по заказу потребителя. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества в соответствии с требованиями ГОСТ 8.579-2019.

Используют следующие виды транспортной упаковочной тары: бумажные, полимерные, крафт мешки, картонные коробки с полимерным вкладышем, пакеты фольгированные. **УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**

Хранить при t° не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%, в закрытой транспортной упаковке, исключая прямое попадание света и влаги, не допуская хранение с несовместимыми пищевыми и/или непищевыми материалами. **СРОК ГОДНОСТИ**

Срок годности 18 мес

### УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ

Транспортирование любыми видами транспорта, в закрытой упаковке, на деревянных поддонах с картонной прокладкой, использование стрейч пленки по требованию клиента. Перед загрузкой необходимо убедиться, что транспорт отвечает санитарным требованиям. Не допускается транспортирование с несовместимыми пищевыми и/или непищевыми материалами. **ПОДГОТОВКА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

Перед вскрытием необходимо тщательно очистить внешнюю транспортную упаковку от загрязнений, при использовании дозировать, избегая пылеобразования.

Особые согласованные условия	Согласовано (Отметка Покупателя)		
	_____	_____	_____
	должность	подпись	ФИО
	МП		
	« _____ »	_____	20 ____ г.