

## Спецификация

### Мука из топинамбура

### ("ОПТИМУМ")

#### 1. Описание продукта

Предназначен для использования в составе готовой пищевой продукции и реализации населению. Производится из свежих клубней топинамбура путем сушки и последующего измельчения.

Состав: топинамбур.

#### 2. Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Порошок
Цвет	Свойственный цвету сырья, из которого был изготовлен продукт с желтым или коричневым оттенком
Вкус и запах	Свойственные топинамбуру без постороннего привкуса и запаха
Консистенция	Порошок – сыпучий. Допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при слабом механическом воздействии
Посторонние примеси	Не допускается наличие

**Не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также частиц, поврежденных вредителями хлебных запасов, загнивших или заплесневевших.**

#### 3. Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	90
Массовая доля влаги, %, не более	10
Содержание инулина (фруктоолигосахариды,	55-70

#мынесахар

[www.eastagro.ru](http://www.eastagro.ru)

инулиологосахариды) в пересчете на сухие вещества, %	
Степень полимеризации инулина (DP)	2-25
Содержание глюкозы в пересчете на сухие вещества, %, не более	2
Содержание фруктозы в пересчете на сухие вещества, %, не более	5
Содержание сахарозы в пересчете на сухие вещества, %, не более	12
Массовая доля золы в пересчете на сухие вещества, %, не более	4
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01
Крупность частиц, мкм	- не более 350

#### 4. Микробиологические показатели безопасности

Наименование показателя	Допустимое количество микроорганизмов или масса продукта, в которой не допускаются микроорганизмы
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^5$
БГКП	отсутствуют в 0,01 г
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	отсутствуют в 25 г
Плесени, КОЕ/г, не более	500
Неспорообразующие микроорганизмы B.cereus	Отсутствуют в $10^3$ г

#### 5. Гигиенические требования безопасности

Наименование показателя	Характеристика показателя
Свинец, мг/кг, не более	0,5

#мынесахар

[www.eastagro.ru](http://www.eastagro.ru)

Мышьяк, мг/кг, не более	0,2
Кадмий, мг/кг, не более	0,03
Ртуть, мг/кг, не более	0,02
Хром, мг/кг, не более	3,5
Сульфиты, мг/кг, не более	200
Нитраты, мг/кг, не более	250
Гексахлорциклогексан ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры), мг/кг, не более	0,1
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,1
Цезий-137, Бк/кг, не более	80
Стронций-90, Бк/кг, не более	40

## 6. Пищевая и энергетическая ценность

Показатель	Характеристика показателя	Примечание
Белки, г/100 г	8	
Жиры, г/100 г	0,7	
Углеводы, г/100 г	70	
Энергетическая ценность, ккал(кДж)/100 г	291 ккал/1218 кДж	

## 7. Условия транспортирования и хранения

Хранят в сухих, вентилируемых помещениях без посторонних запахов при температуре не выше 25°C и относительной влажности не более 75% не более 12 месяцев со дня изготовления.

**При несоблюдении рекомендованных условий и температурных режимов хранения Поставщик не несет ответственности за возможные изменения качества продукта.**