

ООО ПК «МИВОК»
 Проспект Патриотов, 65,
 394065, Воронеж, Россия,
 e-mail: mivok-dokument@mail.ru

(№ 9166-006-25723337-2014)

Картофельные хлопья

Спецификация

Сырьё и добавки:

сырой картофель для переработки с содержанием сухого вещества 19-23%	не менее 99.8%
эмульгатор - моноглицериды и диглицериды (E 471)	не более 0.2%
стабилизаторы – динатрий пирогосфат (E 450)	
антиоксиданты – аскорбил палмитат (E 304)	
аскорбиновая кислота (E 300)	
натрий метабисульфит (E 223)	
куркума (E 100)	

Органолептические показатели:

Таблица 1

Показатель	Описание
Внешний вид	Сухие неслипающиеся кусочки в виде хлопьев
Цвет	Белый, желтый, кремовый
Запах	Характерный для картофельного пюре
Консистенция	Гомогенная, характерная для картофельного пюре, не клейкая

Физические показатели

Таблица 2

Показатель	Описание
Максимальный размер, мм	
обычные хлопья	6,5
измельченные хлопья	3,5
Вес на литр, грамм	
обычные хлопья	200-240
измельченные хлопья	310-330
Максимальная влажность, %	8,0
Максимальная массовая концентрация диоксида серы, %	0,008
Максимальная массовая концентрация минеральных примесей, %	0,01
Максимальная массовая концентрация минеральных примесей, %	0,0003

Микробиологические показатели

Таблица 3

Показатель	Описание
Количество мезофильных бактерий и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, менее чем	$5 \cdot 10^4$
Вес продукта, грамм, который включает:	
- кишечная палочка	0,1
- патогенные бактерии, включая сальмонеллу	25
Плесень, КОЕ/грамм, менее чем	$5 \cdot 10^2$

Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов и радионуклидов

Таблица 4

Наименование субстанции (элемента)		Максимально допустимое содержание загрязнителей, мг/кг, (для радионуклидов – Бк/кг)
	Свинец	0,5
	Мышьяк	0,2
Токсичные элементы	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,02
Нитраты		250
Пестициды	Гексахлорциклоэтан - изомеры)	0,1
	Дихлордифенилхлорэтан и его метаболиты	0,1
Радионуклиды	Цезий-137	600
	Стронций-90	200

Упаковка, хранение и транспорт

Бумажные крафт-мешки с полиэтиленовым вкладышем (4 слоя). Вес 5 – 25 кг.

Биг-Бэги. Вес 500 — 1000 кг.

Срок годности 12 месяцев

Условия хранения - прохладное, сухое место, соответствующее гигиеническим и санитарным условиям.

Условия транспортировки - в соответствии с правилами транспортировки сухих пищевых продуктов.

Маркировка

Информация на этикетке:

- наименование производителя
- адрес производства
- наименование продукта
- вес нетто
- условия хранения
- срок годности
- номер смены
- дата производства

Питательная ценность

100 грамм продукта содержит:

энергии - 370 кДж;

Протеин - 2 г;

Углеводы - 14 г;

Жиры - 2,5 г

Способ приготовления

Для приготовления пюре добавить 500-700 мл воды на 100 г хлопьев (в зависимости от желаемой консистенции) или 300 – 500 мл воды и 200 мл холодного молока (Максимальная температура воды или смеси 75⁰ С).

Сопроводительные документы

Сертификат соответствия , гигиеническое или санитарное заключение, декларация качества и безопасности.

Нормы и методы анализов

Анализ	Регулирующие нормы
Анализ сырого картофеля	ГОСТ 7194
Подготовка образцов	ГОСТ 28741, ГОСТ 26668, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929.
Органолептические показатели	ГОСТ 28741
Анализ влажности	ГОСТ 15113.4, ГОСТ 28561.
Массовая концентрация диоксида серы	ГОСТ 25555.5
Массовая концентрация минеральных примесей	ГОСТ 25555.3.
Массовая концентрация минеральных примесей	ГОСТ 13340.2, ГОСТ 15113.2.
Содержание токсичных элементов	ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51766, МУ 5178 .
Содержание нитратов	ГОСТ 29270.
Содержание пестицидов	ГОСТ 30349.
Содержание радионуклидов	МУК 2.6.2 717.
Содержание мезофильных бактерий и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ГОСТ 10444.15.
Содержание кишечной палочки	ГОСТ Р 50474
Содержание патогенных бактерий, включая сальмонеллу	ГОСТ Р 50480.
Содержание плесени	ГОСТ 10444.12.