

Картофельные хлопья

Спецификация

(ТУ 10.31.13-006-25723337-2018)

Сырье и добавки:

сырой картофель для переработки с содержанием сухих веществ 19-23%	> 99.2%
эмульгатор – моноглицериды и диглицериды (E 471)	< 0.8%
стабилизатор – дигидропирофосфат натрия (E 450(i))	
антиокислитель- аскорбилпальмитат (E 304(i))	
антиокислитель - аскорбиновая кислота (E 300)	
антиокислитель – пиросульфит натрия (E 223)	
краситель - куркумин (E 100)	

Органолептические показатели:

Таблица 1

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

Физико-химические показатели:

Таблица 2

Показатель	Описание
Максимальный размер, мм	
обычные хлопья	6,5
измельченные хлопья	3,5
Вес на литр, грамм	
обычные хлопья	240-280
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 металлических примесей, % , %	0,0003
Максимальное количество темных включений : вкрапления кожуры размером от 2 мм до 6,5 мм на 100 грамм продукта	5
вкрапления кожуры размером до 2 мм на 100 грамм продукта	30

Микробиологические показатели

Таблица 3

Показатель	Описание
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, менее чем	$5 \cdot 10^4$
Вес продукта, грамм, в котором не допускается:	
- 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 вещества(элемента)		Допустимый уровень, мг/кг (для радионуклидов-Бк/кг) не более
Токсичные элементы	Свинец	0,5
	Мышьяк	0,2
	Кадмий	0,03
	Ртуть	0,02
Нитраты		250
Пестициды	Гексахлорциклогексан (α , β и γ -изомеры)	0,1
	ДДТ 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 про

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 - 340 ккал(1440кДж);

Протеин – 7,5 г;

Углеводы - 76 г;

Жиры - 0,5 г

Углеводы – 76 g:

Крахмал – 70.6 g;

Сахар– 3.4 g.

Пищевые волокна – 4,6 g;

Зола – 3.5 g

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

Декларация о соответствии, качественное удостоверение, фитосанитарный сертификат.

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 33977.
Массовая концентрация диоксида серы	ГОСТ 25555.5
Массовая концентрация минеральных примесей	ГОСТ ISO 762.
Массовая концентрация минеральных примесей	ГОСТ 13340.2, ГОСТ 15113.2., ГОСТ 34130.
Содержание токсичных элементов	ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824, ГОСТ 51766, ГОСТ 54639, ГОСТ 56931 .
Содержание нитратов	ГОСТ 29270.
Содержание пестицидов	ГОСТ 30349.
Содержание радионуклидов	ГОСТ 32161; ГОСТ 32163.
Содержание мезофильных бактерий и факультативно-анаэробных микроорганизмов	ГОСТ 10444.15.
Содержание кишечной палочки	ГОСТ 31747.
Содержание патогенных бактерий, включая сальмонеллу	ГОСТ Р 31659.
Содержание плесени	ГОСТ 10444.12.