

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ДОБАВКА ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ

Показатели	Норма	Метод контроля
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ, ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ, БИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:		
Цвет	Белый с желтоватым оттенком или сероватым с заметными частицами оболочек зерна.	ГОСТ 27558-87
Запах	Свойственный нормальной муке, без запаха плесени, затхлости и других посторонних запахов.	ГОСТ 27558-87
Вкус	Свойственный данному виду муки, без кисловатого, горьковатого и других посторонних привкусов.	ГОСТ 27558-87
Минеральная примесь	Не допускается.	ГОСТ 27558-87
Зараженность вредителями	Не допускается.	ГОСТ 27559-87
Загрязненность вредителями	Не допускается.	ГОСТ 27559-87
Металломагнитная примесь, размер частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и массой не более 0,4мг, не более, мг в 1 кг муки	3,0	Свидетельство о проведенном анализе (certificate of analysis) (COA).
Влажность, % не более	14	ГОСТ 9404-88
Крупность (остаток на сите № 35 Из шелковой ткани), % не более	60.0	ГОСТ 27560-87
Крупность (проход через сито №(43), % не менее	2.0	ГОСТ 27560-87
Гигиенические требования Безопасности (ТР ТС 021/2011)	<p><u>Токсичные элементы, мг/кг не более:</u> Свинец-1,0 Мышьяк-0,2 Кадмий-0,1 Ртуть-0,03</p> <p><u>Микотоксины, мг/кг, не более:</u> -афлатоксин В1-0,005 -дезоксиниваленол-0,7 -Т-2 токсин-0,1 зеараленон-0,2 охратоксин А-0,005</p> <p><u>Пестициды, мг/кг, не более:</u> ГХЦГ (альфа-, бета-, гамма- изомеры)-0,5 ДДТ и его метаболиты-0,02</p> <p><u>Олигосахара, мг/кг, не более-2,0</u></p> <p><u>Ингибитор трипсина, мг/кг, не более-0,5</u></p> <p><u>Микробиологические показатели:</u> КМАФА, КОЕ/г, не более-$5 \cdot 10^4$ Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускается в массе продукта, г-0,1, Плесени КСЕ/г, не более-100</p>	Свидетельство о проведенном анализе (certificate of analysis) (COA).
Содержание ГМО, % не более	0,9	Свидетельство о проведенном анализе (certificate of analysis) (COA).
Состав продукта	Мука пшеничная хлебопекарная добавка	Согласно маркировке.
Клейковина, не менее %		
Число падения, не менее, с		