

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### Смесь сухая для производства мучных кондитерских изделий Монтемикс 45/01 Лимо

#### **Применение:**

Смесь для производства пирогов, кексов и маффинов с цитрусовым вкусом и ароматом.

#### **Состав:**

Крахмал кукурузный, сыворотка молочная сухая, загуститель крахмал картофельный модифицированный E1414, разрыхлители: E500, E450; эмульгатор E471, ароматизатор, соль, стабилизатор E415, регулятор кислотности E330, краситель натуральный E171.

Изготовлено в соответствии с ТУ 10.61.24-001-33478975-2018

#### **Дозировка:**

10-15 % от массы всех рецептурных компонентов.

#### **Упаковка:**

Мешки многослойные бумажные с полимерными вкладышами оп 10 кг.

#### **Условия хранения:**

Хранить в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, защищенных от попадания прямых солнечных лучей, при температуре от 5°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 75,0 %.

#### **Срок годности:**

12 месяцев от даты изготовления. После вскрытия смесей, упакованных в потребительскую тару, допускается хранить их в плотно закрытой таре не более 30 суток.

#### **Органолептические показатели:**

##### **Внешний вид и консистенция:**

Порошкообразная сыпучая смесь, допускается наличие комочков, рассыпающихся при легком нажатии.

##### **Цвет:**

Белый, с легким сероватым оттенком.

##### **Вкус и запах:**

Лимонный.

##### **Пищевая ценность и калорийность на 100г продукта, г:**

белков – 3,5, жиров – 5, углеводов – 65;

Энергетическая ценность (калорийность) на 100г продукта, кДж / ккал: 1340/320.

##### **Физико-химические показатели:**

|                                                   |                    |
|---------------------------------------------------|--------------------|
| Массовая доля влаги, %, не более                  | 14,0               |
| Массовая доля металлических примесей, %, не более | 3*10 <sup>-4</sup> |
| Посторонние примеси                               | не допускается     |

##### **Микробиологические показатели:**

|                                                                         |                   |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| КМАФАМ, КОЕ в 1г, не более                                              | 1*10 <sup>5</sup> |
| БГКП (колиформы) в 0,1 г                                                | не допускается    |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. бактерии семейства Salmonella, в 25 г | не допускается    |
| Плесени, КОЕ в 1 г, не более                                            | 2*10 <sup>2</sup> |
| Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более                                             | 1*10 <sup>2</sup> |

Содержание токсичных элементов и радионуклидов в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденным Решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.