

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### Смесь сухая для производства мучных кондитерских изделий Монабейк 60/10 (код 03)

#### **Применение:**

Смесь для производства печенья.

Смесь для производства карамельного печенья.

#### **Состав:**

Сахар, глюкоза, эмульгатор Е475, масло пальмовое, ароматизаторы.

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

#### **Дозировка:**

25-100 % от массы всех рецептурных компонентов.

#### **Упаковка:**

Мешки многослойные бумажные с полимерными вкладышами по 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.

##### **Вкус и запах:**

Свойственный ингредиентам, которые входят в состав.

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

белков – 0 г, жиров – 2,5 г, углеводов – 97 г;

Энергетическая ценность (калорийность) на 100г продукта, кДж / ккал: 1630/390.

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

Массовая доля влаги, %, не более

14,0

Массовая доля металлических примесей, %, не более

$3 \cdot 10^{-4}$

Посторонние примеси

не допускается

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

КМАФАМ, КОЕ в 1г, не более

$1 \cdot 10^5$

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

$2 \cdot 10^2$

Дрожжи, КОЕ в 1 г, не более

$1 \cdot 10^2$

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.