

КОКОСОВАЯ СТРУЖКА

Кокосовая стружка – продукт переработки мякоти кокосового ореха.

Форма выпуска

Измельченная мякоть сушеного кокосового ореха от белого до кремового цвета. С характерным для кокосовой стружки вкусом и запахом. Кокосовая стружка имеет пониженное содержание жира.

Область применения

В кондитерской и хлебопекарной промышленности.

Состав

Кокосовая стружка	
Диоксид серы E220, мг/кг, не более	50,0

Спецификация

Влажность, %, не более	3,0
Жирность, %, не менее, в том числе олеиновая кислота, %, не более	65±5 0,10
pH	6,1-6,7
Включения растительного происхождения темного цвета от кожуры ореха, шт., не более на 100 г	10,0
Степень измельчения	медиум
Проход через сито 2,38 мм	5%
Проход через сито 2,0 мм	21%
Проход через сито 1,679 мм	20%
Проход через сито 1,41 мм	12%
Проход через сито 1,191 мм	10%
Проход через сито 1,00 мм	10%
Проход через сито 0,841 мм	11%
Подситовый остаток	11%

Пищевая ценность на 100 г

	Норма	Ед. изм.
Энергетическая ценность	660	ккал
Энергетическая ценность	2761	кДж
Содержание жира	50,0	г
Содержание белка	13,0	г
Содержание углеводов	14,0	г

Микробиологические показатели

	Макс.	Ед. изм.	Метод
БГКП (колиформы), не допускаются в	0,01	г/см ³	ГОСТ 31747-2012
Плесени	100	КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013
Сальмонелла	отсутствует	в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002)

Токсичные элементы

	Макс.	Ед. изм.	Метод
Свинец	0,5	мг/кг	ГОСТ 30178-96 МУК 4.1.985-00
Мышьяк	0,3	мг/кг	ГОСТ Р 51766-2001
Кадмий	0,1	мг/кг	ГОСТ 30178-96 МУК 4.1.985-00
Ртуть	0,05	мг/кг	МУК 4.1.1472-03 МУК 4.1.985-00

Пестициды и микотоксин

	Макс.	Ед. изм.	Метод
ДДТ и метаболиты	0,15	мг/кг	МУ 2142-80
Сумма изомеров ГХЦГ	0,5	мг/кг	МУ 2142-80
Афлатоксин В1	0,005	мг/кг	ГОСТ 30711-2001

Срок годности и условия хранения

Хранить в сухом, чистом, незараженном, проветриваемом помещении, вдали от прямых солнечных лучей	12 месяцев
--	------------

Упаковка

Упаковка	Мешок с полиэтиленовым вкладышем
Вес нетто	25 кг

Продукт не содержит генно-модифицированных ингредиентов.

Продукция соответствует требованиям:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».