

Спецификация

Наименование товара:

Куркума

МОЛОТАЯ

Область применения:

используется в пищевой промышленности для придания вкуса и аромата различным пищевым продуктам.

Упаковка:

пакеты из полимерных материалов, мешки многослойные бумажные, массой нетто от 1 до 50 кг, соответствующие требованиям ТР ТС 005-2001 «О безопасности упаковки»

Условия хранения:

при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%

Срок годности:

24 месяца с даты изготовления

Страна происхождения сырья:

Индия

Органолептические показатели.

Внешний вид: порошкообразный. Допускается наличие комочков, разрушающихся при легком механическом воздействии.

Запах и вкус: характерные для куркумы. Не допускаются посторонние привкус и запах.

Цвет: желтый различных оттенков.

Показатели безопасности.

Тяжелые металлы, мг/кг, не более:

мышьяк – 3,0; свинец – 5,0; кадмий – 0,2.

Микробиологические показатели.

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более 5×10^5 ;

БГКП (колиформы) в 0,01г – не допускаются;

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01г – не допускаются;
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г – не допускаются;

Плесени, КОЕ/г, не более – 1×10^3 .

Физико-химические показатели:

Массовая доля влаги, %, не более – 10;

Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более – 9;

Массовая доля золы, нерастворимой в кислоте, в пересчете на сухое вещество, %, не более – 1,5;

Окрашивающая способность, выраженная в виде массовой доли куркуминоидов в пересчете на сухое вещество, %, не менее – 2;

Массовая доля посторонних примесей, %, не более – 2.

Пищевая ценность, г на 100г продукта

(расчетная, исходя из средних значений):

Белки, не менее 7;

Жиры, не более 10;

Углеводы, не более 65

Энергетическая ценность на 100г продукта

(расчетная, исходя из средних значений):

354 ккал / 1481 кДж

