



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Реф.: E51-114T10

Стр. 1/2

**ВИТЕН/ КЛЕЙКОВИНА ПШЕНИЧНАЯ
VITEN/ VITAL WHEAT GLUTEN**

ОПРЕДЕЛЕНИЕ :

КЛЕЙКОВИНА ПШЕНИЧНАЯ Белок, полученный влажной экстракцией. ВИТЕН характеризуется высокой эластичностью в гидратированном состоянии.

CAS № : 93384-22-6
EINECS: 297-233-5

СПЕЦИФИКАЦИЯ :

*** ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

ВНЕШНИЙ ВИД		Мелкий порошок кремового цвета
ПОТЕРИ ПРИ ВЫСУШИВАНИИ	MCL	8 % макс.
СОДЕРЖАНИЕ ПРОТЕИНОВ (N X 6.25) (В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ)	MCL	83 % мин.
СОДЕРЖАНИЕ ПРОТЕИНОВ (N X 5,7) (В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ)	MCL	75 % мин.
*РАЗМЕР ЧАСТИЦ		
- ОСТАТОК НА СИТЕ 200 МК.		1% макс.

*** МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

ОБЩЕЕ МИКРОБНОЕ ЧИСЛО	MMS	10 000/г макс.
ДРОЖЖИ	MMS	300/г макс.
ПЛЕСЕНИ	MMS	300/г макс.
E. COLI	MMS	Отсутст. в 1 г
САЛЬМОНЕЛЛА	MMS	Отсутст. в 25 г

MCL, MMS: Методики ROQUETTE

ОТДЕЛ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА / ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

22 Мая 2015



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Реф.: E51-114T10

Стр. 2/2

**ВИТЕН/ КЛЕЙКОВИНА ПШЕНИЧНАЯ
VITEN/ VITAL WHEAT GLUTEN**

*** ТИПИЧНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ**

КРАХМАЛ	MCL	10 % прибл.
ЖИРЫ	MCL	3 % прибл.
ОСТАТОК ПРИ СЖИГАНИИ	MCL	1 % прибл.
ВОДОСВЯЗЫВАЮЩАЯ СПОСОБНОСТЬ	MCL	160 % прибл.
ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ рассчитанная на 100 г продукта		1680 кДж (400 ккал)

СООТВЕТСТВУЕТ НОРМАМ :

Наши продукты произведены на Европейских площадках в соответствии с:

- Директива 396/2005/ЕС (и пересмотренное издание) Европейским Парламентом и Советом по максимальным уровням остатков пестицидов в пищевых продуктах и кормах растительного и животного происхождения, изменяющая Директиву Совета 91/414/ЕЕС
- Регламент Европейской комиссии 1881/2006/ЕС (и пересмотренное издание) установка максимальных уровней для некоторых примесей в пищевых продуктах.
- Кодекс стандартов для продуктов основанных на пшеничном белке, включая пшеничный глютен: Кодекс 163-1987.
- Код Федерального Регулирования США 21 CFR § 184.1322.
- Действующий КОДЕКС ПИЩЕВЫХ ХИМИКАТОВ.

ХРАНЕНИЕ :

Стандартная упаковка:

Насыпной контейнер
25 кг мешки бумажные мешки
1000 кг большие мешки (бигбэги)

Минимальный срок хранения упакованного продукта: дата производства + 24 месяца.

Срок хранения: дата производства + 5 лет.

MCL, MMS: Методики ROQUETTE

ОТДЕЛ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА / ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

22 Мая 2015