

СПЕЦИФИКАЦИЯ

на продукт Клейковина Пшеничная Сухая Пищевая
Согласно стандарту СТ АО 40342035-01-2006

1. Физические свойства:

1.1.	Внешний вид	Порошкообразное вещество без комочков и посторонних примесей
1.2.	Цвет	Светло-кремовый
1.3.	Вкус	Нейтральный без посторонних привкусов
1.4.	Запах	Слабый, мучной

2. Химические свойства:

2.1.	Массовая доля влаги, % не более	8,0
2.2.	Зольность, % не более	1,0
2.3.	Массовая доля белка, % не менее	75
2.4.	Водопоглощение, см ³ /100 г, не менее	165
2.5.	Загрязненность и засорённость вредителями	Не допускается

3. Микробиологические показатели:

3.1.	КМАФАнМ КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^4$
3.2.	БГКП (коли-формы) в 0,1 г продукта	не допускается
3.3.	S.aureus в 0,1 г продукта	не допускается
3.4.	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г продукта	не допускается
3.5.	Сульфитредуцирующие клостридии 0,1 г продукта	не допускается
3.6.	Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	100

4. Хранение

Клейковину хранят в сухом, защищенном от влаги месте, при температуре не выше 25°C и относительной влажности не более 70%.

Срок хранения клейковины 2 года со дня изготовления.



PRODUCT DATA SHEET

for Dry Food Wheat Gluten According to ST JSC 40342035-01-2006

1. Physical properties:

1.1. Form	Powder-like matter free of solids and/or impurities
1.2. Color	Light-creamy
1.3. Flavor	Neutral, free of foreign flavor
1.4. Odor	Weak floury

2. Chemical properties:

2.1. Moisture content	8,0% max
2.2. Ash	1,0% max
2.3. Protein content	75 % min
2.4. Water binding capacity,	165 cm ³ /100 g, min
2.5. Pollution and infestation	absent

3. Microbiological properties:

3.1. Total plate count	5 · 10 ⁴ /g, max
3.2. Coliform	absent in 0,1 g
3.3. S.aureus	absent in 0,1 g
3.4. Pathogenic, including salmonella	absent in 25 g
3.5. Sulphite reducing clostridia	absent in 0,1 g
3.6. Yeast & moulds	100/g, max

4. Storage

Gluten to be stored in dry free of damp warehouse at temperature 25°C max with relative humidity 70% max.

Shelf life of the product is 2 years from the production date.