



ЦИКОРИЙ РАСТВОРИМЫЙ ПОРОШКООБРАЗНЫЙ

Применение: Продукт применяется в пищевой промышленности при производстве растворимых напитков и кофейных напитков без кофеина, смесей для горячих и холодных напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, продуктов здорового и специализированного питания, а также как источник инулина и натуральный вкусоароматический компонент.

Технические характеристики:

Наименование показателя	Нормативные показатели	Единица измерения
Внешний вид	Хорошо сыпучий мелкодисперсный порошок; допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при слабом механическом воздействии	
Цвет	Тёмно-коричневый, однородный	
Аромат и вкус	Аромат выраженный, свойственный обжаренному цикорию; вкус приятный, с мягкой горечью; посторонние запах и привкус не допускаются	
Массовая доля влаги, не более	5,0	%
рН водного раствора	4,40 – 4,75	ед. рН
Растворимость в воде	100 (полная, без осадка)	%
Полная растворимость в горячей воде (96 – 98 °С), не более	0,5	мин
Полная растворимость в холодной воде (18 – 20 °С), не более	3,0	мин
Насыпная плотность	200 – 400	г/100 мл
Размер частиц менее 30 меш (0,6 мм)	100	%
Массовая доля общей золы, не более	6,0	%
Массовая доля инулина (в пересчёте на сухое вещество), не менее	30,0	%
Посторонние примеси	Не допускаются	—
Синтетические красители, ароматизаторы, консерванты	Отсутствуют	—
Генетически модифицированные организмы (ГМО)	Отсутствуют	—
Свинец (Pb), не более	1,0	мг/кг
Мышьяк (As), не более	1,0	мг/кг
Кадмий (Cd), не более	0,05	мг/кг
Ртуть (Hg), не более	0,02	мг/кг

Примечания:

1. Продукт должен соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 024/2011 и ТР ТС 021/2011.



2. По требованию потребителя отдельные показатели могут быть изменены при условии сохранения безопасности продукта.

Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Нормативные показатели	Единица измерения
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ), не более	5×10^4	КОЕ/г
Дрожжи и плесени суммарно, не более	1×10^2	КОЕ/г
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Не допускаются	в 0,1 г
<i>Escherichia coli</i>	Не допускается	в 1,0 г
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. <i>Salmonella</i> spp.	Не допускаются	в 25 г

Условия транспортировки и хранения:

Продукт должен храниться в закрытой герметичной упаковке в сухих, чистых, хорошо проветриваемых складских помещениях с пониженной влажностью воздуха, защищённых от прямых солнечных лучей, при температуре не выше плюс 25 °С (рекомендуется хранение в прохладном помещении или холодной камере) и относительной влажности воздуха не более 65 %. Продукт гигроскопичен: не допускается хранение и перевозка совместно с пахучими, влажными и токсичными веществами. После вскрытия упаковки продукт следует использовать незамедлительно либо обеспечить его повторную герметизацию.

Срок годности: 24 месяца от даты изготовления в невскрытой герметичной упаковке при соблюдении условий хранения.

Упаковка: двойной термосвариваемый вкладыш из ПЭНП плотностью 150 г/м² с дополнительным светозащитным вкладышем синего цвета и белым покровным вкладышем, вложенный в семислойный гофрированный короб с двойной термоусадочной обёрткой; масса нетто 20 кг. По согласованию — иная упаковка по требованию заказчика.