



МУКА КОКОСОВАЯ

Применение: Продукт применяется в пищевой промышленности при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и кондитерских изделий, печенья, кексов, вафель, конфетных масс, начинок, глазурей, кремов, мороженого, продуктов здорового, безглютенового и низкоуглеводного питания, а также в качестве частичной или полной замены пшеничной муки.

Технические характеристики:

Наименование показателя	Нормативные показатели	Единица измерения
Внешний вид	Сыпучий мелкодисперсный порошок из измельчённой подсушенной мякоти кокосового ореха, без комков и видимых посторонних включений	—
Цвет	От белого до светло-жёлтого; допускается незначительная неоднородность цвета	—
Вкус	Свойственный подсушенной мякоти кокосового ореха, без постороннего привкуса	—
Запах	Свойственный подсушенной мякоти кокосового ореха, без постороннего запаха	—
Прогорклые, потемневшие и плесневелые частицы	Не допускаются	—
Посторонние примеси, металломагнитная примесь	Не допускаются	—
Заражённость и загрязнённость вредителями	Не допускаются	—
Размер частиц (тонина помола)	от 0 до 1,0	мм
Массовая доля влаги, %, не более	10,0	%
Массовая доля жира	10,8 – 19,5	г/100 г
Массовая доля белка	13,0 – 21,0	г/100 г
Массовая доля углеводов	6,0 – 65,0 (в зависимости от степени обезжиривания сырья)	г/100 г
Массовая доля золы	0,78 – 2,45	г/100 г

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, КОЕ/г, не более	50 000	КОЕ/г
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Не допускаются	в 0,1 г
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella	Не допускаются	в 25 г
Плесени, КОЕ/г, не более	200	КОЕ/г
Дрожжи, КОЕ/г, не более	100	КОЕ/г
Bacillus subtilis (споровые), КОЕ/г, не более	1 000	КОЕ/г

Условия транспортировки и хранения:

При перевозке, погрузке и выгрузке необходимо предохранять мешки и короба от атмосферных осадков, прямых солнечных лучей и механических повреждений. Перевозка осуществляется крытым транспортом, в чистых, сухих, не заражённых вредителями транспортных средствах, без посторонних запахов.

Продукт должен храниться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых складских помещениях без постороннего запаха, не заражённых вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс $(15 \pm 3) ^\circ\text{C}$ без резких колебаний и относительной влажности воздуха не более 75 %, отдельно от продуктов с резким запахом.

Срок годности: 12 месяцев от даты изготовления при соблюдении условий хранения.

Упаковка: многослойные бумажные или полипропиленовые мешки массой нетто 20 – 25 кг; гофрокороба массой нетто 10 кг с внутренней фасовкой в полиэтиленовые пакеты по 0,5 кг, другая тара по согласованию с потребителем.