



ПСИЛЛИУМ ШЕЛУХА СЕМЯН ПОДОРОЖНИКА 95 %

Применение: Продукт применяется в пищевой и нутрицевтической промышленности как натуральный источник растворимых пищевых волокон — при производстве биологически активных добавок к пище, специализированных продуктов питания, протеиновых батончиков, коктейлей и напитков, хлебобулочных и безглютеновых изделий (в качестве загустителя и связующего агента), а также в фармацевтической и косметической промышленности.

Технические характеристики:

Наименование показателя	Нормативные показатели	Единица измерения
Внешний вид и консистенция	Однородные волокнистые чешуйки (шелуха) семян подорожника без видимых посторонних включений	—
Цвет	Светло-бежевый	—
Запах	Слабый, характерный для продукта, без посторонних запахов	—
Вкус	Нейтральный, без постороннего привкуса	—
Массовая доля основного вещества (чистота), %, не менее	95,0	%
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	%
Объём набухания, мл/г, не менее	40	мл/г
Яйца, личинки и целые насекомые	Отсутствуют	—
Зола общая, %, не более	4,0	%
Зола, нерастворимая в соляной кислоте, %, не более	1,0	%
Свинец (Pb), не более	0,5	мг/кг
Мышьяк (As), не более	0,2	мг/кг
Кадмий (Cd), не более	0,1	мг/кг
Ртуть (Hg), не более	0,03	мг/кг
Афлатоксин В1, не более	0,005	мг/кг
Пестициды: ГХЦГ (α, β, γ-изомеры), не более	0,5	мг/кг
Пестициды: ДДТ и его метаболиты, не более	0,1	мг/кг
Цезий-137, не более	60	Бк/кг
Стронций-90, не более	30	Бк/кг

Примечания:

1. Продукт должен соответствовать Техническими регламентами Таможенного союза ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 022/2011.

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), КОЕ/г, не более	1×10^5	КОЕ/г
Дрожжи и плесени суммарно, КОЕ/г, не более	1×10^4	КОЕ/г
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП), в 0,1 г	Не допускаются	в 0,1 г
Escherichia coli, в 1,0 г	Не допускается	в 1,0 г
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella spp.	Не допускаются	в 25 г

Условия транспортировки и хранения:

Продукт должен храниться в закрытой герметичной упаковке в сухих, чистых, хорошо проветриваемых складских помещениях, защищённых от прямых солнечных лучей, при температуре от минус 15 °С до плюс 30 °С (рекомендуемая температура — не выше плюс 25 °С) и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с пахучими продуктами и материалами. После вскрытия упаковки продукт следует использовать в течение срока, обеспечивающего сохранение его качества, при условии повторной герметизации.

Срок годности: 24 месяца от даты изготовления при соблюдении условий хранения.

Упаковка: бумажные многослойные мешки с полиэтиленовым вкладышем нетто 20 кг и 25 кг, по согласованию — мягкие контейнеры (биг-бэги) до 1 000 кг.