



## КРУПА КИНОА (CHENOPODIUM QUINOA), БЕЛАЯ

**Применение:** Продукт применяется в пищевой промышленности и общественном питании при производстве круп быстрого приготовления, гарниров, салатов, супов, зерновых завтраков и батончиков, безглютеновой муки и выпечки, продуктов детского и диетического питания, а также как натуральный источник полноценного растительного белка при производстве специализированных продуктов питания.

### Технические характеристики:

| Наименование показателя                      | Нормативные показатели                                                                   | Единица измерения |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Внешний вид                                  | Цельные шлифованные (обескапониленные) зёрна дисковидной формы без посторонних включений | —                 |
| Цвет                                         | Белый с кремовым оттенком                                                                | —                 |
| Запах                                        | Свойственный крупе киноа, без посторонних запахов, затхлости и плесени                   | —                 |
| Вкус                                         | Свойственный крупе киноа, слегка ореховый, без горечи и постороннего привкуса            | —                 |
| Массовая доля влаги, %, не более             | 14,0                                                                                     | %                 |
| Доброкачественное ядро, %, не менее          | 99,4                                                                                     | %                 |
| Сорная примесь, %, не более                  | 0,30                                                                                     | %                 |
| В том числе минеральная примесь, %, не более | 0,05                                                                                     | %                 |
| Вредная примесь                              | Не допускается                                                                           | —                 |
| Генетически модифицированные организмы (ГМО) | Отсутствуют                                                                              | —                 |
| 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             |
| Цезий-137, не более                          | 60                                                                                       | Бк/кг             |
| Стронций-90, не более                        | 30                                                                                       | Бк/кг             |

#### Примечания:

1. Продукт должен соответствовать ГОСТ 35051-2023 «Крупа киноа. Технические условия», Техническим регламентам 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), не более | $5 \times 10^4$        | КОЕ/г             |
| Дрожжи и плесени суммарно, не более                                                | $1 \times 10^4$        | 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           |
| Bacillus cereus, не более                                                          | $1 \times 10^4$        | КОЕ/г             |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Salmonella spp.                                  | Не допускаются         | в 25 г            |

### Условия транспортировки и хранения:

Продукт должен храниться в закрытой упаковке в сухих, чистых, хорошо проветриваемых складских помещениях, защищённых от прямых солнечных лучей и свободных от вредителей, при температуре не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70 %. 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:** многослойные бумажные мешки нетто 10 кг, 22,68 кг и 25 кг, по согласованию — мягкие контейнеры (биг-бэги) 1 000 кг.