



 АминоСиб <small>Инновационные Технологии Сибири</small>	АО «АминоСиб» Спецификация на готовую продукцию	СП-П-01
Разработано: Технолог по качеству:  Королев В.И.	Согласовано: Начальник производства по переработке зерна:  Петрушков С.В. Заведующая лабораторией:  Чилимова М.В.	Утверждено: Директор:  Петров А.А.
Дата введения: 06 июня 2019 г.		Действительно до: Неограниченно
Наименование продукта	Глютен пшеничный (клейковина)	
1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА		
НТД, по которой выпускается продукт	ГОСТ 31934-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011	
Описание продукта	Порошкообразный, с легко рассыпающимися комочками продукт, светлого или кремового цвета, без посторонних примесей, выработанный из пшеницы без использования красящих веществ, консервантов и ароматизаторов, без применения ГМО. Аллерген. АО «АминоСиб» вырабатывает пшеничный глютен марки А (согласно ГОСТ 31934-2012)	
Условия транспортирования:	В летние месяцы температура пшеничного глютена не должна быть выше температуры окружающего воздуха более чем на 10 °С. Транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующих на данном виде транспорта. Не допускается перевозка пшеничного глютена в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также с продуктами, обладающими специфическими запахами.	
Условия хранения:	Пшеничный глютен хранят в сухих хорошо проветриваемых закрытых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов. Относительная влажность воздуха складского помещения должна быть не более 70%, температура - не выше 25 °С.	
Срок годности:	2 года	
Сведения об упаковке:	Продукт упаковывается: <ul style="list-style-type: none"> • в мягкий контейнер (биг-бэг) до 1000 кг; • в бумажный крафт-мешок до 25 кг. 	
Использование потребителем/покупателем/:	Применяют в различных отраслях пищевой промышленности, на предприятиях общественного питания, Примеры применения: <ul style="list-style-type: none"> • В мукомольном производстве применяется для улучшения свойств хлебопекарной муки с недостаточным содержанием клейковины или с содержанием клейковины пониженного качества. • В хлебопекарной промышленности для корректировки качества муки – повышения содержания белка, увеличения выхода, улучшения формоустойчивости, придания характерной пористости и повышения сроков хранения • В макаронной промышленности повышает способность теста выдерживать напряжение при прессовании. Повышает упругость и ликвидирует липкость сваренных изделий • В кондитерской промышленности • Вегетарианская продукция • В мясной промышленности используется при приготовлении мясных и котлетных фаршей обеспечивает однородную структуру мясного фарша и колбасных изделий, повышает содержание белка, улучшает структуру и вкусовые качества готовых изделий • При производстве полуфабрикатов способствует созданию плотно связанной структуры фарша, облегчает процесс формования и препятствует появлению рыхлости в готовом продукте. • В производстве кормов для домашних животных и аквакультуры. 	

Уязвимые группы потребителей:	Глютен противопоказан больным целиакией
Маркировка/Инструкция на упаковке:	Маркировка наносится на каждую единицу тары и содержит следующие данные на русском языке: наименование и местонахождение изготовителя; наименование и марка пшеничного глютена; номер партии; дата изготовления и упаковывания; масса нетто; пищевая ценность; условия хранения; срок годности; нанесен манипуляционный знак: "Беречь от влаги" нанесены информационные знаки "Упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией", «Вторичная переработка» с цифровым кодом материала упаковки. Код EAN-13 (бумажный мешок-25 кг): 4680046680013
Ожидаемые потребители:	Для пищевой промышленности, переработка в корм домашним животным и аквакультуре
Направления реализации:	Реализация на территории РФ, экспорт
Декларация соответствия:	ЕАЭС № RU Д-RU.ПТ53.В.00230/18, действительна по 21.11.2021 г.

2. СВОЙСТВА ГОТОВОГО ПРОДУКТА

2.1 ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Порошкообразный продукт
Цвет	От кремового до желтого или светло-коричневого цвета
Запах	Свойственный пшеничному глютену, без постороннего запаха

2.2 ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование показателя	Характеристика
Массовая доля влаги, %, не более	10
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	2,0
Массовая доля протеина в натуральном продукте, %, не менее	77,0
Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество, %, не менее	82,5
Массовая доля частиц размером более 200 мкм, %, не более	1,0
Время агломерации, с, не более	40
Абсорбционная способность по воде, %, не менее	150

2.3 ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

Наименование показателей	Допустимые уровни
Микробиологические показатели:	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5*10 ⁴
БГКП в 0,1г продукта	Не допускается
S.aureus в 0,1г продукта	Не допускается
Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г продукта	Не допускается
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла в 25 г продукта	Не допускается
Дрожжи КОЕ/г, не более	100
Плесени КОЕ/г, не более	100
Токсичные элементы, мг/кг, не более	
Свинец	1,0
Мышьяк	0,5
Кадмий	0,05
Ртуть	0,01

Микотоксины, мг/кг, не более	
Афлатоксин В ₁	0,005
Дезоксиниваленол	0,7
Зеараленон	1,0
Пестициды, мг/кг, не более	
Гексахлорциклогексан	0,5
ДДТ и его метаболиты	0,02
2,4-D кислота, ее соли и эфиры	Не допускается
Гексахлорбензол	0,01
Ртутьорганические пестициды	Не допускается