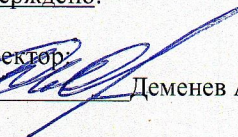


 АминоСиб Инновационные Технологии Сибири		АО «АминоСиб» Спецификация на готовую продукцию	СП-П-01
Разработано: Технолог по качеству:  Коваленко Ю.А.		Согласовано: Начальник производства по переработке зерна:  Махутин М.В. Технолог производства по переработке зерна:  Вознюк В.А. Заведующая лабораторией:  Чилимова М.В.	Утверждено: Директор:  Деменев А.Ю.
Дата введения: 06 июня 2024 г.		Действительна 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, от кремового до желтого или светло-коричневого 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:	Глютен пшеничный транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующих на данном виде транспорта. Транспортные средства должны быть внутри сухими, чистыми, без постороннего запаха, не зараженными вредителями хлебных запасов, без острых выступающих деталей. Не допускается перевозка пшеничного глютена в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также с продуктами, обладающими специфическими запахами. В летние месяцы температура Глютена пшеничного не должна быть выше температуры окружающего воздуха более чем на 10°C. Формирование транспортных пакетов должно соответствовать требованиям ГОСТ 24597-81, ГОСТ 26663-85, средства скрепления – ГОСТ 21650-76, ГОСТ 22477-77.		
Условия хранения:	Глютен пшеничный 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: • в мягкий контейнер (биг-бэг) 500 и 1000 кг; • в бумажный крафт-мешок 22,68 и 25 кг. Упаковку закрывают способом, обеспечивающим сохранность упаковки и Глютена пшеничного в течении всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.		
Использование потребителем/покупателем/:	Применяют в различных отраслях пищевой промышленности, на предприятиях общественного питания, Примеры применения: • 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 N RU Д-RU.РА04.В.87968/24, действительна по 04.06.2029 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	$5 \cdot 10^4$
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	1,0
Кадмий	0,2
Ртуть	0,03
Микотоксины, мг/кг, не более	
Афлатоксин В ₁	0,005
Дезоксиниваленол	0,7
Зеараленон	1,0
Меламин	Не допускается (< 1 мг/кг)
Пестициды, мг/кг, не более	
Гексахлорциклогексан	0,5
ДДТ и его метаболиты	0,02
Ртутьорганические пестициды	Не допускается
Генетически модифицированные организмы, %, не более	
ГМО	0,9