

Спецификация кероб:

Органолептические показатели

Цвет	Светлый	Светлый	Средний
Вкус и аромат	Имеет сладковатый вкус и карамельный аромат		

Пищевая ценность на грамм 100

Калории	222
Жиры	0,7 g
Насыщенные жиры	0,1 g
Полиненасыщенные жирные кислоты	0,2
Мононенасыщенные жирные кислоты	0,2
Холестерин	0 mg
Натрий	35 mg
Калий	827 mg
Углеводы	89 g
Пищевые волокна	40 g
Сахар	49 g
Белки	4,6 g
Витамин А	14 IU
Витамин С	0,2 mg
Кальций	348 mg
Железо	2,9 mg
Витамин D	0 IU
Витамин B6	0,4 mg
Витамин B12	0 µg
Магний 54	54 mg

Микробиологические показатели

МАФАМ, КОЕ в 1 г.	3000 макс.
БГКП (колиформные) в 1 г:	Не допускается
Сальмонелла в 25 г:	Не допускается
Плесень грибы, КОЕ в 1 г.	50 макс.

Содержание минералов на 100 грамм продукта

Калий	1110 мг
Кальций	307 мг

Условия хранения:

Кероб надо хранить в сухом, чистом и хорошо вентилируемом помещении, без постороннего запаха, при температуре 18 °С ± 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Кероб не должен подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

Срок хранения:

24 месяца с даты изготовления при условии хранения в оригинальной упаковке и при оптимальных условиях хранения.

Упаковка:

Масса нетто 20 кг, 4-х слоёный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем.

Мешок маркируются типом продукта, номером партии, весом нетто, датой производства и сроком годности.

Кероб производится из сырья, не содержащей ГМО, с паровой стерилизацией и обрабатывается в соответствии с правилом производственной практики НАССР.



20 кг

Протокол испытаний

[Скачать](#)

