

ПАПАСМЕЛ ЕАД
град Ямбол, Индустриална зона
тел.: 046/661411
факс: 046/661408



ПопасМел

МЕЛНИЦА-БЯЛА СЛАТИНА
град Бяла Слатина, Индустриална зона
тел.: 0915 827 22, 821 04, 824 19
факс: 0915 828 32

КАЧЕСТВЕНА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПШЕНИЧЕН ГРИС ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ

ПОКАЗАТЕЛИ	СТОЙНОСТ	МЕТОД НА АНАЛИЗ
I. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ		
1. Цвят	бял до кремав	БДС 754 - 80
2. Мирис	Характерен за пшеничен грис, приятен без мирис на плесен, на запарено и друг несвойствен мирис	БДС 754 - 80
3. Вкус	Да не се установява неспецифичен, горчив, кисел и друг страничен привкус	БДС 754 - 80
II. ФИЗИКО - ХИМИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ		
1. Влага, % (при зимни условия – до 15.0 %)	До 15	БДС 754 - 80
2. Пепел обща, %	0.56 – 0.60	БДС 754 - 80
3. Надсявка над копринено сито №26, %	до 1	БДС 754 - 80
4. Надсявка над копринено сито №40, %	до 83	БДС 754 - 80
5. Примеси и чужди тела	не се допускат	
III. МИКРОБИОЛОГИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ		
1. Патогенни микроорганизми	не се допускат	БДС 15090 - 80
2. АЛЕРГЕНИ	съдържа глутен	
3. Продуктът не съдържа ГМО		