



ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПРИ ЗАКУПКАХ

Наименование сырья	Мука пшеничная ГОСТ Р 52189-2003	Примечания
Органолептические показатели:		
Вкус и запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов и запахов. Вкус – не кислый, не горький. Запах – не затхлый, не плесневелый	
Цвет	Белый или белый с кремовым оттенком	
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	0,3	
Физико-химические показатели:		
Массовая доля сырой клейковины, %	М 55-23 (общего назначения) 25-27	
Массовая доля влаги, % не более	15,0	
Качество сырой клейковины, условных единиц прибора ИДК	Не ниже второй группы	
Требования к упаковке и маркировке	Чистые мешки массой нетто 50кг	
Сопроводительные документы	<ul style="list-style-type: none"> - спецификация - сертификат соответствия - сан.-эпид. заключение - качественное удостоверение - протоколы испытаний на наличие ГМО 	
Специальные требования	При заказе муки учитывать дату выработки в производстве, предпочтительнее использование муки не менее двух недель от даты выработки. Перевозка Товара должна осуществляться специализированным транспортом, соответствующим санитарным нормам; в соответствии с условиями НД	