



S P E C I F I C A T I O N S

**CHEESE GOUDA G00G3**

**PRODUCT DESCRIPTION:** Cheese Gouda C00G3 is a powder. Flavor and aroma are typical of cheese Gouda.

**APPLICATION:** In dairy, meat, confectionery and bakery, butter, manufacture of dry mixes.

**LABEL DECLARATION:** «Natural Flavor»

**USAGE LEVEL:** 0.1-2.0 % total batch weight.

**PHYSICAL STADARDS:**

Color:	Light- beige
Flavor:	Cheese Gouda

**ANALYTICAL:**

Moisture	5.0 % max
Fat	20.0 - 24.0%
Salt	5.0 % max
Granulation	100% through US 14 Sieve

**MICROBIOLOGICAL:**

Total Plate Count	< 5.000 /g
Yeast	< 100 /g
Mold	< 100 /g
Coliform	Negative/0.1g
Salmonella	Negative/25g

**INGREDIENTS:** Maltodextrin, natural flavors, salt.

**PACKAGING:** 25kg net in cartons box with polyethylene bag

**SHELF LIFE AND STORAGE REQUIREMENTS:** Period of storage no more than 24 month with temperature not lower than 0 °C and no more than 32 °C and relative humidity of air of 30-75 % with observance of conditions of transportation and storage.

**«BUTTER GRAINS»**  
**Натуральные вкусоароматические ингредиенты**  
**для пищевой промышленности**

**СЫР ЧЕДДАР C00G3**  
**CHEESE CHEDDAR C00G3**

**Изготовитель: «First Choice Ingredients, Inc» (адрес производства: N112 W19528 Mequon Rd. Germantown, WI 53022 USA, США).**

**Состав продукта: мальтодекстрин, натуральные ароматы, соль.**

**Органолептические показатели:**

Внешний вид и консистенция	Порошок
Цвет	Светло-желтый
Вкус и запах	Сыра Чеддер

**Физико-химические показатели:**

Массовая доля влаги, %	Не более 4,5
Массовая доля жира, %	12,0-14,0
Массовая доля поваренной соли, %	Не более 5%
Грануляция	100 % через US 14 ячейки

**Микробиологические нормативы безопасности:**

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	5000
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 0,1 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г продукта	не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г в 1,0 г продукта	не более 100
Плесени, КОЕ/г в 1,0 г продукта	не более 100

**Гигиенические требования безопасности:**

<b>Токсичные элементы (мг/кг), не более:</b>	
Свинец	5,0
Кадмий	1,0
Мышьяк	3,0
Ртуть	1,0

**Область применения:** в пищевой промышленности при производстве молочной, мясной, масложировой, рыбной, хлебобулочной, кондитерской продукции, снеков, приправ, овощных и мясных маринадов, сухих смесей, продуктов быстрого приготовления.

**Норма внесения:** рекомендуемая норма внесения CHEESE CHEDDAR C00G3 составляет 0,1 – 2,0 % в сухом виде.

**Срок годности и условия хранения:** не более 24 мес. при температуре не ниже 0°C и не выше 32°C и относительной влажности воздуха 30-75 % с соблюдением условий транспортирования и хранения.

**Упаковка:** продукт фасуется в картонные бочки с полиэтиленовым вкладышем по 25,0 кг.