

GLETEL ADM (E-1422)

СПЕЦИФИКАЦИЯ

1 Наименование

Крахмал кукурузный требующий заварки

2 Страна-изготовитель

Россия

3 Характеристика продукции

3.1 Состав: GLETEL ADM (E-1422) - продукт переработки зерна восковидной кукурузы

Наименование показателя	Значение показателя
Физико-химические показатели	
Массовая доля влаги, % не более	14,0
Массовая доля золы, % не более	0,2

3.2 Органолептические показатели

Показатель	Характеристика показателя
Внешний вид	Тонкодисперсный порошок
Цвет	белый
Запах и вкус	Нейтральные

3.3 Физико-химические и санитарно-гигиенические показатели

Наименование показателя	Значение показателя	
Физико-химические показатели		
Вязкость вискозиметр Брукфильда 100 об/мин М Па *с, 5% - ая суспензия. не менее	t +84 ⁰ -2500	
Белизна, % не менее	88	
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БКГП (колиформы)	0,01
	Патогенные, т.ч. сальмонеллы	25
Плесени и дрожжи, КОЕ / г	500	
Токсичные элементы (мг/кг) и радионуклиды (Бк/кг)		
Свинец	0,5	
Кадмий	0,1	
Мышьяк	0,5	
Ртуть	0,02	
Пестициды (в восстановленном продукте), не более	Гексахлорциклогексан и его изомеры	0,5
	ДДТ и его метаболиты	0,05

Радионуклиды (в восстановленном продукте), не более	Цезий-137	400
	Стронций-90	100

GLETEL ADM (E-1422) - не превышает установленные нормы по органолептическим, физико-химическим и санитарно-гигиеническим показателям.

4 Область применения

GLETEL ADM (E-1422)-крахмал применяется в пищевой промышленности

5 Упаковка

Полипропиленовые мешки по 30 кг.

6 Срок и условия хранения

Хранить в сухих складских помещениях при температуре не выше 20⁰С и относительной влажности воздуха не более 75 % . Срок годности 24 месяца со дня выработки.

7 Технологические рекомендации по применению крахмала GLETEL ADM (E-1422)

GLETEL ADM (E-1422) – Предназначен для связывания воды и формирования структуры в системах на основе воды. Стабилен к низким значениям рН и высоким температурам, а также к механическому воздействию. Обеспечивает однородную кремообразную консистенцию, придает стабильную вязкую структуру. Уменьшает тенденцию к синерезису. Увеличивает срок хранения продукта. Стабилизирует кисломолочные продукты различной жирности с широким диапазоном содержания сухих веществ.

Применение:

- в молочной промышленности;
- в кондитерской промышленности;
- при производстве джемов, фруктовых наполнителей;
- при производстве кетчупов, соусов и майонезов;
- в консервной промышленности;
- при производстве пищевых концентратов и продуктов быстрого приготовления;

Ориентировочные дозировки крахмала в продуктах составляют от 1-10% к массе готового продукта. Количество добавляемого крахмала в продукты, обусловлено рецептурами и стандартами на эти продукты.