

GLETEL BAW (D) (E-1422)

СПЕЦИФИКАЦИЯ

1 Наименование

Крахмал кукурузный набухающий в холодной воде

2 Страна-изготовитель

Россия

3 Характеристика продукции

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

Наименование показателя	Значение показателя
Физико-химические показатели	
Массовая доля влаги, % не более	12,0
Массовая доля золы, % не более	0,3

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%-ой суспензии, не менее	t+25 ⁰ С - 1100 t+90 ⁰ С - 3300	
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	Гексахлорциклогексан и его изомеры	0,5

ООО «НД-Техник» Ставропольский край, г. Светлоград, ул. Привокзальная 18, т. 8(86547)4-06-94

продукте), не более	ДДТ и его метаболиты	0,05
Радионуклиды (в восстановленном продукте), не более	Цезий-137	400
	Стронций-90	100

4 Область применения

GLETEL BAW (D) (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 BAW (D) (E-1422)

GLETEL BAW (D) (E-1422) – набухающий в холодной воде крахмал, является стабилизатором и загустителем. Начинает выполнять роль загустителя уже при добавлении в холодную воду. Предназначен для связывания воды и формирования структуры в системах на основе воды. Стабилен к низким значениям рН к высоким и низким температурам, а также к механическому воздействию. Обеспечивает однородную кремообразную консистенцию, придает стабильную вязкую структуру. Уменьшает тенденцию к синерезису. Увеличивает срок хранения продукта.

Применение:

- в кондитерской промышленности;
- при производстве джемов, фруктовых наполнителей;
- в молочной промышленности;
- 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.