

GLETEL BFS (E 1412)

Дикрахмалфосфат.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

1 Наименование

Крахмал кукурузный набухающий в холодной воде

2 Страна-изготовитель

Россия

3 Характеристика продукции

3.1 Состав: GLETEL BFS (E 1412)

- 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 2500 t 85 ⁰ С 2000	
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 BFS (E 1412) - не превышает установленные нормы по органолептическим, физико-химическим и санитарно-гигиеническим показателям

4 Область применения

GLETEL BFS (E 1412) - 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

GLETEL BFS (E 1412) – растворимый в холодной воде крахмал. Предназначен как растворимый загуститель и стабилизатор, устойчив к влиянию высоких (180-220⁰С) и низких температур, к механическому воздействию, к увеличению кислотности среды. Стабилен при хранении.

. Применение:

- в мясной промышленности для загущения мясных полуфабрикатов;
- в масложировой промышленности;
- в консервной промышленности для стабилизации низкоконцентрированных фруктовых, овощных, рыбных и ягодных консервов;
- при производстве фруктовых и сливочных начинок.

Дикрахмалфосфат – пищевая добавка, которая применяется в производстве овощных и грибных консервов, йогуртов – до 10г/кг., рыбных консервов – до 60г/кг., детского питания до года – 5-25 г/кг., бульонов и супов.

Количество добавляемого крахмала в продукты, обусловлено рецептурами и стандартами на эти продукты. Для предотвращения образования комков, рекомендуется перед добавлением в воду предварительно смешать с сахаром или другими сухими ингредиентами. Если позволяет рецептура, для улучшения растворимости также возможно диспергирование в подсолнечном масле.