

GLETEL BW

СПЕЦИФИКАЦИЯ

1 Наименование

Крахмал кукурузный набухающий в холодной воде

2 Страна-изготовитель

Россия

3 Характеристика продукции

3.1 Состав: **GLETEL BW**-
продукт переработки зерна восковидной кукурузы

Наименование показателя	Значение показателя
Физико-химические показатели	
Массовая доля влаги, % не более	12,0
Массовая доля золы, % не более	0,2

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 на вискозиметре Брукфильда 100об\мин М Па*с не менее	t 25 ⁰ С 450
Белизна, % не менее	88

GLETEL BW - не превышает установленные нормы по органолептическим, физико-химическим и санитарно-гигиеническим показателям.

4 Упаковка

Полипропиленовые мешки по 30 кг.

5 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.

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

6 Технологические рекомендации по применению крахмала GLETEL BW

GLETEL BW – растворимый в холодной воде крахмал, является стабилизатором и загустителем. Используется для пищевых и технических целей. Начинает выполнять роль загустителя уже при добавлении в холодную воду. Образует прозрачный гель.

Применение в пищевой промышленности:

- **При производстве кондитерских изделий;**
 - **При производстве молочных продуктов;**
 - **При производстве колбасных изделий;**
 - **При производстве пищевых концентратов и продуктов быстрого приготовления;**
 - **При производстве детского питания;**
- При производстве хлебобулочных и макаронных изделий;**

Растворять крахмал рекомендуется в комплексе с другими сухими продуктами, что предотвратит образование комков, или на мешалках со скоростью вращения от 800 до 1500 об/мин. Время перемешивания определяется в зависимости от изготавливаемого продукта и влияет на структуру смеси.

Нормы расхода уточняются при постоянной работе предприятия в соответствии с технологиями производства.

Дополнительные требования к качеству крахмала GLETEL BW могут быть определены договором с потребителем.