

# GLETOGEL B

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### 1 Наименование

Крахмал кукурузный набухающий в холодной воде

### 2 Страна-изготовитель

Россия

### 3 Характеристика продукции

3.1 Состав: **GLETOGEL B** -  
продукт переработки зерна кукурузы.

| Наименование показателя         | Значение показателя для |
|---------------------------------|-------------------------|
| 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 для |
|--|-------------------------|
| Физико-химические показатели                                     |                         |
| Вязкость на вискозиметре Брукфильда<br>100об\мин М Па*с не менее | 45                      |
| Белизна, % не менее  | 88                      |

### 4 Упаковка

Полипропиленовые мешки по 30 кг.

### 5 Срок и условия хранения

Хранить в сухих складских помещениях при температуре не выше 20<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха не более 75 % . Срок годности 24 месяца со дня выработки.

### 6 Технологические рекомендации по применению крахмала GLETOGEL B

**GLETOGEL B** - растворимый в холодной воде крахмал, является стабилизатором и загустителем. Используется для пищевых целей в сухом виде от 1,5 до 10% от количества готового продукта.

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

**Применение:**

- **В кондитерской промышленности;**
- **В молочной промышленности;**
- **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.**