

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### Клейковина пшеничная

Нативный пшеничный протеин, полученный из пшеничной муки и полученный нехимическим мокрым экстрагированием. Пшеничный клейковина: нерастворимый в воде комплексный белок, характеризующийся вязкоупругими свойствами при гидратации. Используется в мукомольно-хлебопекарном рецепте, а также в зерновых пастах и сухих завтраках для функциональных свойств натурального усилителя за счет улучшения консистенции и продления срока хранения.

### ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид	мелкий порошок кремового цвета
Потери при высушивании	8% макс.
Содержание протеинов (n x 6.25) (в сухом веществе)	83% мин.
Содержание протеинов (n x 5,7) (в сухом веществе)	75,7% мин.
Размер частиц: остаток на сите 200 мк.	1% макс.

### МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Общее микробное число	10 000/г макс.
Дрожжи	300/г макс.
Плесени	300/г макс.
E.coli	отсутст. в 1 г
Сальмонелла	отсутст. в 25 г
БГКП (колиформ)	отсутст. в 1 г
Bacillus cereus	100/г макс.
A.S.R.	10000/10г макс.
Staphylococcus aureus	отсутст. в 1 г

### ТИПИЧНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ

Крахмал	10 % прибл.
Остаточные жиры	3 % прибл.
Остаток при сжигании	1 % прибл.
Водосвязывающая способность	160 % прибл.
Тяжелые металлы	5 мг/кг прибл.
Свинец	1 мг/кг прибл.

### Энергетическая ценность рассчитанная на 100 г продукта:

1680 кДж (400 ккал)

Минимальный срок хранения упакованного продукта: дата производства + 24 месяца.

Срок хранения: дата производства + 5 лет.