

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

BFS (E 1412)

Дикрахмалфосфат из восковидной кукурузы

Определение

Крахмал холодного набухания из восковидной кукурузы

Страна-изготовитель

Россия

Характеристика продукции

Состав: BFS – 100 % крахмал

Органолептические показатели:

Показатель	Характеристика показателя
Внешний вид	Тонкодисперсный однородный порошок
Цвет	Белый или белый с желтоватым оттенком
Запах и вкус	Нейтральные

Физико-химические показатели:

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	13,0
Массовая доля золы, %, не более	0,30

Вязкость на вискозиметре Брукфильда, 100 об/мин, мПас, 5% суспензии, насадка № 62	t +25 ⁰ С – 1400
рН в растворе	5,5-7,0
Содержание белка, %, максимум	0,4

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БКПП (колиформы)	0,01
	Патогенные, т.ч. сальмонеллы	25
Плесени и дрожжи, КОЕ / г	250	
Токсичные элементы (мг/кг) и радионуклиды (Бк/кг)		
Свинец, мг/кг, не более	0,5	
Кадмий, мг/кг, не более	0,1	
Мышьяк, мг/кг, не более	0,5	
Ртуть, мг/кг, не более	0,02	
Пестициды, не более	Гексахлорциклогексан и его изомеры	0,5
	ДДТ и его метаболиты	0,05
Радионуклиды, не более	Цезий-137	400
	Стронций-90	100

Упаковка:

Бумажные мешки по 20 кг

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.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г крахмала:

Энергетическая ценность 1390/332 кДж/ккал

Технологические особенности:

Применяется как растворимый загуститель и стабилизатор. Высокая вязкость, короткая текстура готового продукта, прозрачность, нейтральный вкус. Устойчив к высокой температуре и механическим нагрузкам.

Рекомендации по применению:

Необходимое количество крахмала определяется экспериментально и зависит от состава продукта и требуемой текстуры. Для предотвращения образования комков крахмал рекомендуется перед добавлением в воду предварительно смешать с другими сухими ингредиентами, заложенными в рецептуре. Устойчив при перемешивании и передачи при помощи насоса.

Применение в пищевой промышленности:

- в молочной промышленности;
- в кондитерской промышленности и хлебобулочных изделиях;
- в мясных и колбасных изделиях;
- в масложировой промышленности.