

СПЕЦИФИКАЦИЯ: GLETEL BAW (E 1422, Ацетилованный дикрахмаладионат из восковидной кукурузы)

Определение: Крахмал холодного набухания из восковидной кукурузы

Страна-изготовитель: Россия

Органолептические показатели:		
Внешний вид	Тонкодисперсный однородный порошок	
Цвет	Белый или белый с желтоватым оттенком	
Запах и вкус	Нейтральные, с легким укусным оттенком	
Физико-химические показатели:		
Массовая доля влаги, %, не более	13,0	
Массовая доля золы, %, не более	0,30	
Вязкость на вискозиметре Брукфильда, 100 об/мин, мПа·с, 5% суспензии, насадка № 64, не менее	t +25 ⁰ С – 1200	
рН в растворе	5,5-7,0	
Содержание белка, %, максимум	0,4	
Содержание жира, %, максимум	0,2	
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, 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	Гексахлорциклогекс-ан и его изомеры	0,5
	ДДТ и его метаболиты	0,05
Радионуклиды, не более	Цезий-137	400
	Стронций-90	100

Типичные значения: Пищевая ценность: углеводы, г – 83

Энергетическая ценность/калорийность, кдж/ккал – 1390/330

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 загуститель и стабилизатор. Высокая вязкость, короткая текстура готового продукта, высокая прозрачность. Увеличивает срок годности готового продукта. Устойчив к кипячению, высоким температурам, низким рН, интенсивным механическим нагрузкам, циклам замораживания – оттаивания.

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;
- при производстве джемов, фруктовых наполнителей;
- при производстве кетчупов, соусов и майонезов («холодный» способ приготовления).