

СПЕЦИФИКАЦИЯ: GLETEL BODF (E 1442, Оксипропилированный дикрахмалфосфат 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 уксусным 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 – 30
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	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

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: Образует в холодной воде прозрачные, короткие и средневязкие растворы. Устойчив к 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.

Повышает вязкость готового продукта и улучшает его консистенцию, обеспечивает устойчивость к действию кислот и интенсивным механическим воздействиям. Устойчив к воздействию температур более 120 градусов.

Применение в пищевой промышленности

- в консервной промышленности
- при производстве кетчупов, соусов и майонезов («холодный» способ приготовления);
- фруктовые джемы и начинки;
- в молочной промышленности.