

## СПЕЦИФИКАЦИЯ: GLETEL BW (E 1400)

**Определение:** Крахмал холодного набухания из восковидной кукурузы

**Страна-изготовитель:** Россия

<b>Органолептические показатели:</b>		
Внешний вид		Тонкодисперсный однородный порошок
Цвет		Белый или белый с желтоватым оттенком
Запах и вкус		Нейтральные
<b>Физико-химические показатели:</b>		
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 № 62, не менее		t +25° С – 350
рН в растворе		5,5-7,0
Содержание белка, %, максимум		0,4
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1 x 10 <sup>5</sup>
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	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 20°С 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. Начинает выполнять роль загустителя уже при добавлении в холодную воду. Устойчив к температурам до 100° С, имеет высокую прозрачность.

**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.

**Применение в пищевой промышленности:**

- в кондитерской промышленности;
- при производстве колбасных изделий;
- при производстве пищевых концентратов и продуктов быстрого приготовления;
- при производстве хлебобулочных и макаронных изделий.