

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: GLETEL ODF (E 1442, Оксипропилированный дикрахмалфосфат из восковидной кукурузы)**

**Определение:** Крахмал заварной 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	пик вязкости 1500-2000 (+ 95 <sup>0</sup> С, 10 мин. рН =3	
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
<b>Токсичные элементы (мг/кг) и радионуклиды (Бк/кг):</b>		
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 25 кг

**Срок и условия хранения:** Хранить в сухих складских помещениях при температуре не выше 20<sup>0</sup>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:** Заварной крахмал. Пригоден для использования в системах с жесткими условиями технологического процесса (низкий рН, сильное механическое воздействие, высокие температуры). Используется при изготовлении стерилизованных консервов, молочных продуктов с последующей гомогенизацией и фруктовых наполнителей с низким значением рН и низким содержанием сухих веществ, а также при изготовлении подливок и майонезов.

**Рекомендации по применению:** Рекомендуется адаптировать условия применения крахмала GLETEL ODF для каждого специфического случая поскольку такие факторы, как уровень нагрева, содержание сухих компонентов, уровень механического воздействия, рН и присутствие других ингредиентов (сахар, жиры) будут оказывать воздействие на процесс желатинизации и, как следствие на реологические и текстурные свойства конечного продукта..

**Применение в пищевой промышленности:**

- молочной промышленности;
- при производстве кетчупов, соусов и майонезов («горячий» способ приготовления);
- консервной промышленности;
- кондитерской промышленности;
- в мясной промышленности.