

СПЕЦИФИКАЦИЯ: GLETOGEL FSM (E 1412, Дикрахмалфосфат из обычной кукурузы)

Определение: Крахмал заварной из обычной кукурузы

Страна-изготовитель

Россия

Характеристика продукции: Состав: GLETOGEL FSM – 100 % крахмал

| Органолептические показатели: | | |
|--|---|------|
| Внешний вид | Тонкодисперсный однородный порошок | |
| Цвет | Белый или белый с желтоватым оттенком | |
| Запах и вкус | Нейтральные | |
| 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 № 62, не менее | t +92° С –500, после охлаждения образует густой гель | |
| pH 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 25 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 1430/340 кДж/ккал

Технологические особенности: Применяется как загуститель и стабилизатор. Высокая вязкость, короткая текстура готового продукта, нейтральный вкус. Устойчив к высоким температурам, механическим нагрузкам и циклами 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 детском питании;
- в молочной промышленности;
- в кондитерской промышленности;
- в мясных и колбасных изделиях;
- в масложировой промышленности;
- в консервной промышленности.