

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: Глютен пшеничный**

**Описание:** пшеничный глютен выделяется специальным методом экстракции из пшеничной муки, рафинируется, тщательно сушится и просеивается. Характеризуется высоким содержанием протеинов и весьма специфическим спектром аминокислот.

**Спецификация:****Физико-химические показатели:**

Наименование показателя		Результат анализа			
Цвет		кремовый			
Запах		нейтральный			
Влажность, не более		8,0%			
Протеин (N x 5,7), не менее		77,0 %, в пересчете на сухое вещество			
Протеин (N x 6,25), не менее		84,0 %, в пересчете на сухое вещество			
Зола, не более		1,5 %, в пересчете на сухое вещество			
Жиры		не более 1,5 %, в пересчете на сухое вещество			
Клетчатка, не более		0,6 %, в пересчете на сухое вещество			
Крахмал, не более		7,0 %, в пересчете на сухое вещество			
Значение pH		≈5,8			
Влагосвязывающая способность		≈180 %			
Остаток, не более		2% (размер частиц - остаток на сите 200 мкм)			
<b>Микробиологические показатели</b>					
Общее количество грибков, не более		100 000 ufs/ г			
Сальмонеллы		отсутствует в 25 г			
<b>Аминокислотный состав в %</b>					
глицерин	2,49	аланин	2,06	валин	3,13
лейцин	5,47	изолейцин	2,84	серин	4,42
треонин	2,05	тирозин	2,81	аспарг. К-та	2,52
фениланин	4,80	триптофан	0,61	пролин	9,84
метионин	1,22	гистин	1,79	лизин	1,30
хистидин	1,47	аргинин	2,75	глутамин. к-та	30,04
<b>Другие показатели</b>					
Кальций		0,01 %			
Фосфор		0,16 %			
Натрий		0,06 %			
Калий		0,12 %			
Хлор		0,08 %			

**Срок хранения:** 2 года в закрытой оригинальной упаковке, в сухом и прохладном месте

**Упаковка:** бумажные пакеты по 25 кг