

# СПЕЦИФИКАЦИЯ: Крахмал Кукурузный (холодного набухания) GLETEL BFS

## Определение

Крахмал холодного набухания из восковидной кукурузы

## Дикрахмалфосфат из восковидной кукурузы

Страна-изготовитель: Россия

### Органолептические показатели:

Показатель	Характеристика показателя
Внешний вид	Тон ко дисперсный 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, м11ахс, 5% суспензии, насадка №64, не менее	t+25° C-1400
рН в растворе	5,5-7.0
Содержание белка, %, максимум	0,4

### Микробиологические показатели

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	ГхТи	
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БКПП (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	1 'ексахлорциклогексан 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 и 25 кг, полипропиленовые мешки по 30 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:**

Растворимый в холодной воде крахмал. Высокая вязкость, короткая текстура готового продукта, прозрачность, нейтральный вкус. Предназначен как растворимый загуститель и стабилизатор. Устойчив к влиянию высоких температур, к механическому воздействию, замораживанию - оттаиванию. Стабилен при хранении.

### **Рекомендации по применению:**

Необходимое количество крахмала определяется экспериментально.

Для предотвращения образования комков крахмал рекомендуется перед добавлением в воду предварительно смешать с другими сухими ингредиентами, заложенными в рецептуре.

### **Применение в пищевой промышленности:**

- в молочной промышленности;
- в мясной промышленности;
- в масложировой промышленности;
- при производстве кетчупов, соусов холодным способом;
- в кондитерской промышленности и хлебобулочных изделиях.