СПЕЦИФИКАЦИЯ: Крахмал кукурузный (горячего набухания) GLETOGEL FSM

Определение: Крахмал кукурузный заварной (горячего набухания)

Дикрахмалфосфат из обычной кукурузы

Страна-изготовитель: Россия

Состав: GLETOGEL FSM, 100% крахмал

Наименование показателя		Значение показателя
Органолептические показатели		
Внешний вид		Тонкодисперсный однородный порошок
Цвет		Белый или белый с желтоватым оттенком
Запах и вкус		Нейтральные
Физико-химические показатели		
Наименование показателя		Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более		13,0
Массовая доля золы, %, не более		0,30
Вязкость на вискозиметре Брукфильда, 100 об/мин, мПахс, 5% суспензии, насадка №62, не менее		1+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	Гексахлорциклогсксан и его изомеры—	0,5
	ДДТ и его метаболиты	0,05
Радионуклиды, не более	Цезий-137	400
	Строиций-90	100

Упаковка: бумажные мешки гю 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 1424/340 кДж/ккал

Технологические особенности: Высокая вязкость, короткая текстура готового продукта, прозрачность, нейтральный вкус. Устойчив к высоким температурам, механическим нагрузкам. Выступает в роли стабилизатора и загустителя.

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. Устойчив при перемешивании и передачи при помощи насоса.

Применение в пищевой промышленности:

- в детском питании;
- в молочной промышленности;
- в мясных и колбасных изделиях;
- в консервной промышленности;
- в масложировой промышленности;
- в кондитерской промышленности и хлебобулочных изделиях.