

**Спецификация: Солод ржаной сухой (ГОСТ 29272)****Описание:** Солод ржаной сухой ферментированный (красный).

Предназначен для использования в хлебопекарной промышленности, в производстве хлебного кваса, концентрата кваса и концентрата квасного сусла.

Солод ржаной сухой ферментированный вырабатывают двух видов: в зернах и размолотый.

**Органолептические показатели:**

Внешний вид	Однородная зерновая масса или мука, не содержащая плесени
Цвет	От коричневого до темно-бурого с красноватым оттенком
Запах	Свойственный данному типу солода. Не допускаются: запах гнили и плесени
Вкус	Кисло-сладкий, напоминающий вкус ржаного хлеба.

**Сертификат анализа:**

Наименование показателя	Норма	Фактические показатели
Массовая доля влаги, %, не более В зернах В муке	8 10	8
Качество помола	Проходит без остатка через сито № 09	
Металломагнитная примесь с размером частиц не более 0.3 мм. мг на 1 кг	3,0	н/о
Массовая доля минеральной примеси. %	Не допускается	н/о
М. д. экстракта в сухом веществе солода. %, не менее	42	42
Кислотность, см <sup>3</sup> р-ра гидроокиси натрия, концентрацией 1 моль/дм <sup>3</sup> на 100 г сухого вещества солода, не более	35	34,9
Цвет, см <sup>3</sup> р-ра йода концентрацией 1 моль/дм <sup>3</sup> на 100 г сухого вещества солода, не более	7,0-20,0	16,0-20,0
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	н/о
Пищевая ценность в 100 гр	Белки – 3,63 Жиры – 0,94 Углеводы – 87,9	
Энергетическая ценность в 100 гр	375 ккал	

Продукт не содержит генетически модифицированных компонентов.

**Упаковка:** мешки полипропиленовые с полиэтиленовым вкладышем массой до 50.0 кг.**Срок годности:** 12 месяцев с даты изготовления.**Условия хранения:** Хранить на стеллажах в вентилируемых, защищенных от атмосферных осадков, чистых без постороннего запаха помещениях или складах, не зараженных амбарными вредителями при температуре воздуха не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%.