



Общество с ограниченной ответственностью
«Гелиос Альянс»

ОГРН 1135012002102 Адрес: 115516, Россия, Москва, Кавказский бульвар, д. 59

**Кукурузный модифицированный крахмал оптом от
производителя с доставкой по всей России.**

WWW.GELIOSTRADE.RU / info@geliostrade.ru / 8 (800) 551-72-21 / 8(495) 975-96-03

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

GLETEL ADF (E 1414)

Ацелированный дикрахмалфосфат из восковидной кукурузы

Определение

Крахмал заварной из восковидной кукурузы

Страна-изготовитель

Россия

Характеристика продукции

Состав: GLETEL ADF – 100 % крахмал

Органолептические показатели:

Показатель	Характеристика показателя
Внешний вид	Тонкодисперсный однородный порошок
Цвет	Белый или белый с желтоватым оттенком
Запах и вкус	Нейтральные, с легким уксусным оттенком

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, мПас, 5% суспензии, насадка № 62, не менее	t +92 ⁰ С – 1600, t + 92 ⁰ С с выдержкой 20 мин.-2100 мПас после охлаждения образует густой гель
рН в растворе	5,5-7,0
Содержание белка, %, максимум	0,4

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁴	
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БКПП (колиформы)	0,01
	Патогенные, т.ч. сальмонеллы	25
Плесени и дрожжи, КОЕ / г	250	
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	Гексахлорциклогексан 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 20⁰С и относительной влажности воздуха не более 75 % . Срок годности 24 месяца со дня выработки.

Пищевая и энергетическая ценность в 100 г крахмала:

Углеводы -83 г

Энергетическая ценность 1390/330 кДж/ккал

Технологические особенности:

Применяется как загуститель и стабилизатор. Высокая вязкость, короткая текстура готового продукта, прозрачность. Устойчив к высоким температурам, низким рН.

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 или предварительно развести в пятикратном количестве холодной воды и внести при перемешивании в горячий раствор, а также возможно отдельно заварить крахмал в минимальном количестве воды и затем внести в рабочий раствор. Устойчив при перемешивании и передачи при помощи насоса.

Применение в пищевой промышленности:

- в мясной промышленности;
- в кондитерской промышленности;
- в производстве кондитерских начинок;
- при производстве кетчупов, соусов и майонезов («горячий» способ приготовления);
- в консервной промышленности.

Применение в других отраслях:

- в целлюлозно-бумажной промышленности.

[ПЕРЕЙТИ НА САЙТ КОМПАНИИ](#)