



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.GELIOSTRADERU / info@geliosttrade.ru / 8 (800) 551-72-21 / 8(495) 975-96-03

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

GLETEL ADM 123 (E 1422)

Ацелированный дикрахмаладипат из восковидной кукурузы

Определение

Крахмал заварной из восковидной кукурузы

Страна-изготовитель

Россия

Характеристика продукции

Состав: GLETEL ADM – 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 – 1500 мПас t +92 ⁰ С с выдержкой 20 минут- 1700 мПас после охлаждения – 2800 мПас |
| 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:

Энергетическая ценность 1390/332 кДж/ккал

Технологические особенности:

Применяется как загуститель и стабилизатор. Высокая вязкость, короткая текстура готового продукта, высокая прозрачность. Увеличивает срок годности готового продукта. Устойчив к высоким температурам, низким рН, интенсивным механическим нагрузкам, циклам замораживания – оттаивания.

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. Устойчив при перемешивании и передачи при помощи насоса.

Применение в пищевой промышленности:

- в молочной промышленности;
- в кондитерской промышленности;
- при производстве джемов, фруктовых наполнителей;
- при производстве кетчупов, соусов и майонезов («горячий» способ приготовления);
- в консервной промышленности.

[ПЕРЕЙТИ НА САЙТ КОМПАНИИ](#)