



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](http://WWW.GELIOSTRADE.RU) / [info@geliosttrade.ru](mailto:info@geliosttrade.ru) / 8 (800) 551-72-21 / 8(495) 975-96-03

**СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА**

**GLETEL BAW-40**

*Крахмал картофельный  
(Ацелированный дикрахмаладинат)*

**Определение**

Крахмал картофельный холодного набухания.

**Страна-изготовитель**

Россия

**Характеристика продукции**

Состав: GLETEL BAW-40 – 100 % крахмал

**Органолептические показатели:**

Показатель	Характеристика показателя
Внешний вид	Тонкодисперсный однородный порошок
Цвет	Белый с сероватым оттенком
Запах и вкус	Нейтральный, с легким уксусным оттенком

**Физико-химические показатели:**

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	17,0
Массовая доля золы, %, не более	0,50
Количество крапин на 1 дм <sup>2</sup> ровной поверхности, шт, не более	300

Вязкость на вискозиметре Брукфильда, 100 об/мин, мПа*с, 5% суспензии, насадка № 62, не менее	t +25 <sup>0</sup> С – 800 мПа*с
рН в растворе	5,5-7,0

**Микробиологические показатели:**

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>4</sup>	
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	Гексахлорциклогексан и его изомеры	0,5
	ДДТ и его метаболиты	0,05
Радионуклиды, не более	Цезий-137	400
	Стронций-90	100

**Упаковка:**

Бумажные и полипропиленовые клапанные мешки по 20 кг

**Срок и условия хранения:**

Хранить в сухих складских помещениях при температуре не выше 20<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха не более 75 % . Срок годности 24 месяца со дня выработки.

**Пищевая ценность 100 г крахмала:**

Углеводы, г - 79

Калорийность, ккал - 316

**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 значениям 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 и хлебобулочных изделиях;
- при производстве джемов, фруктовых наполнителей;
- при производстве кетчупов, соусов и майонезов («холодный» способ приготовления).

---

[ПЕРЕЙТИ НА САЙТ КОМПАНИИ](#)