



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

**СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА**

**GLETEL BDF-40**

*Крахмал картофельный  
(Ацелированный дикрахмалфосфат)*

**Определение**

Картофельный крахмал холодного набухания.

**Страна-изготовитель**

Россия

**Характеристика продукции**

Состав: GLETEL BDF-40 – 100 % крахмал

**Органолептические показатели:**

Показатель	Характеристика показателя
Внешний вид	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	15,0
Массовая доля золы, %, не более	0,40
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 – 700 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 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:**

Образует в холодной воде прозрачные, короткие и средневязкие растворы. 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.

Используется в качестве загустителя, связывающего и текстурообразующего средства для производства быстрорастворимых заварных, сливочных и взбитых кремов, обеспечивая при этом хорошую устойчивость, в том числе в циклах замораживания – оттаивания, для быстрого приготовления соусов, кремов, приправ с текстурированием и пеноустойчивостью, а также для приготовления творожных и колбасных изделий и полуфабрикатов.

### **Применение в пищевой промышленности:**

- в мясных и колбасных изделиях;
- в кондитерской промышленности и хлебобулочных изделиях;
- при производстве кетчупов, соусов и майонезов («холодный» способ приготовления);
- в молочной промышленности;
- в масложировой промышленности.

[ПЕРЕЙТИ НА САЙТ КОМПАНИИ](#)