



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

**СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА**

**GLETEL BDF (E 1414)**

*Ацелированный дикрахмалфосфат из восковидной кукурузы*

**Определение**

Крахмал холодного набухания из восковидной кукурузы

**Страна-изготовитель**

Россия

**Характеристика продукции**

Состав: GLETEL BDF – 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 +25 <sup>0</sup> C – 1400
рН в растворе	5,5-7,0
Содержание белка, %, максимум	0,4

**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	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 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 и энергетическая ценность в 100 г крахмала:**

Энергетическая ценность 1390/332 кДж/ккал

### **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 масложировой промышленности;
- в молочной промышленности.

[ПЕРЕЙТИ НА САЙТ КОМПАНИИ](#)