



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

GLETOGEL B (E 1400)

Определение

Крахмал холодного набухания из обычной кукурузы

Страна-изготовитель

Россия

Характеристика продукции

Состав: GLETOGEL B – 100 % крахмал

Органолептические показатели:

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

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 ⁰ C –100
рН в растворе	5,5-7,0
Содержание белка, %, максимум	0,4

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 ⁵	
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 мешки по 20 кг, полипропиленовые мешки по 30 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 1430/340 кДж/ккал

Технологические особенности:

Применяется как загуститель. Начинает выполнять роль загустителя уже при добавлении в холодную воду. Устойчив к температурам до 120⁰ С и низким значениям 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.

Применение в пищевой промышленности:

- в кондитерской промышленности;
- при производстве колбасных изделий;
- при производстве пищевых концентратов и продуктов быстрого приготовления;
- при производстве хлебобулочных и макаронных изделий.

Применение в других отраслях:

- в литейном производстве, для стабилизации влажности литейных форм;
- в стройиндустрии;
- для стабилизации и регулирования фильтрационных свойств пресных и особенно минерализованных буровых растворов, применяемых при строительстве и капитальном ремонте нефтяных и газовых скважин.

[ПЕРЕЙТИ НА САЙТ КОМПАНИИ](#)