



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**

**GLETOGEL FSM (E 1412)**

*Дикрахмалфосфат из обычной кукурузы*

**Определение**

Крахмал заварной из обычной кукурузы

**Страна-изготовитель**

Россия

**Характеристика продукции**

Состав: GLETOGEL FSM – 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 +92 <sup>0</sup> С, 20 мин –500, после охлаждения образует густой гель
рН в растворе	5,5-7,0
Содержание белка, %, максимум	0,4

**Микробиологические показатели:**

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1 x 10 <sup>5</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 25 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/калорийность - 1430/340 кДж/ккал

Углеводы- 85 г

**Технологические особенности:**

Применяется как загуститель и стабилизатор. Высокая вязкость, короткая текстура готового продукта, нейтральный вкус. Устойчив к высоким температурам, механическим нагрузкам и циклами 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 или предварительно развести в пятикратном количестве холодной воды и внести при перемешивании в горячий раствор, а также возможно отдельно заварить крахмал в минимальном количестве воды и затем внести в рабочий раствор. Устойчив при перемешивании и передачи при помощи насоса.

**Применение в пищевой промышленности:**

- в молочной промышленности;
- в кондитерской промышленности;
- в мясных и колбасных изделиях;
- в масложировой промышленности;
- в консервной промышленности.

[ПЕРЕЙТИ НА САЙТ КОМПАНИИ](#)