Спецификация

|  |  |
| --- | --- |
| Название продукта | Солод ржаной ферментированный |
| Область применения | применяется в хлебопечении для приготовления ржаных, ржано-пшеничных, солодовых, заварных сортов хлеба. Солод ржаной ферментированный применяют также при производстве кваса, квас­ных концентратов и концентрата квасного сусла. Продукт не содержит ГМО |
| Состав | рожь |
| Соответствие требовани­ям стандартов | ГОСТ 52061-2003 |
| Упаковка | Мешок полипропиленовый 50 кг |
| Внешний вид | масса размолотого солода, не содержащая плесени |
| Содержание экстракта в сухом солоде при холод­ном экстрагировании | Не менее 42,0% |
| Кислотность, к. ед. | 35 – 50 |
| Влажность, не более | 10,0% |
| Пищевая ценность на 100 гр.БелкиЖирыУглеводы | 9,8 гр.1,2 гр.66,4 гр. |
| Химические показатели:Содержание микотоксинов, токсических элементов, пестицидов, радионуклидов | **Содержание токсичных элементов**, мг/кг.: * ртуть – 0,0045;
* мышьяк – менее 0,08;
* свинец – 0,151;
* кадмий – 0,013.

**Содержание радионуклидов,** Бк/кг.: * цезий-137 – не более 10,9

**Содержание**  **пестицидов,** мг/кг.: * ДДТ и его метаболиты – менее 0,007;
* 2,4 Д-ам.соль; к-та;эфиры – не обнаружено
* ГХЦГ - α, β, γ – изомер – мене 0,001

**Содержание**  **микотоксинов,** мг/кг.: * афлатоксин В 1 – менее 0,003
* охратоксин А – менее 0,005
 |
| Содержание генно - модифицированных источников (ГМИ) | Не обнаружено |
| Вкус | Кисло-сладкий |
| Цвет | Коричневый |
| Аромат | Свойственный данному типу солода. Не допуска­ются - запах гнили и плесени |
| Условия хранения | При температуре от минус 15 °С до плюс 30 °С и относительной влажности 75%. |
| Срок хранения | 12 месяцев со дня выработки |
|  |  |