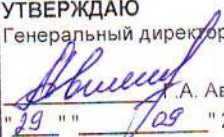
 КУРСКИЙ СОЛОД	КАЧЕСТВО В.05.06.09 - Сп	Дата: 29.09.2020
	В - исходные данные 05 - требования 06 - служба качества 09 - порядковый номер документа Сп - спецификация	<div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; display: inline-block;"> Контрольный экземпляр </div>
ООО "Грейнрус - Курский Солод" УТВЕРЖДАЮ Генеральный директор  А. Авидонова " 29 " " 2020 " г	Спецификация на солод пивоваренный ячменный "Мюнхенский" <i>Введена взамен редакции №1 от 30.10.2016</i> Конфиденциально	

Редакция № 1

Органолептические показатели:

Внешний вид: Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей

Цвет: От светло-желтого до буроватого

Вкус: Солодовый, сладковатый. Не допускаются посторонние привкусы

Запах: Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: плесени, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		Тип 1	Тип 2	Тип 3
1	Влажность	%	max	4,5	4,5	4,5
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	80,0	80,0	80,0
3	Разница экстрактов	%	max	2,0	2,0	2,0
4	Продолжительность осахаривания	мин	max	15	15	15
5	Цвет	°EBC	-	12-18	19-25	26-30
8	pH	Units	-	5,60-6,10	5,60-6,10	5,60-6,10
9	Число Гартонга 45	-	-	35-43	35-43	35-43
10	Вязкость	mPa.s	-	1,50-1,60	1,50-1,60	1,50-1,60
11	Общий белок	%	-	9,5-11,5	9,5-11,5	9,5-11,5
13	Индекс Кольбаха	-	-	35-42	35-42	35-42
17	Фриабтность (мучнистость)	%	min	80,0	80,0	80,0
18	Стекловидность	%	max	2,0	2,0	2,0
19	Бета-глюкан	мг/л	max	200	200	200
20	Продолжительность фильтрации тонкого помола	мин	max	60	60	60
21	Проход через сито 2,2x20 мм	%	max	2,0	2,0	2,0
22	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,3	0,3	0,3

ООО "Грейнрус - Курский Солод"
 Спецификация на солод пивоваренный ячменный "Мюнхенский"

В.05.06.09 - Сп
 Редакция №2, стр.1 из 3