

ООО « Органик Фуд »



Спецификация на солод ржаной ферментированный

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

Авидонова Т.А.

«18» февраля 2021г

Органолептические показатели:

Внешний вид: Однородная зерновая масса, не содержащая заплесневелых зерен, или масса размолотого солода, не содержащая плесени.

Цвет: От коричневого до темно-бурого с красноватым оттенком

Запах: Свойственный данному типу солода. Не допускается запах гнили и плесени.

Вкус: Кисло-сладкий, напоминающий вкус ржаного хлеба. Не допускается- пригорелый, горьковатый и др.

Физико- химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		Цель	Допуск
1	Массовая доля влаги в зерне	%	max	8,0	8,5
2	Массовая доля влаги в размолотом виде	%	max	10,0	10,5
3	Массовая доля экстракта в сухом веществе не менее, % при горячем экстрагировании с вытяжкой из ячменного солода	%	min	84,0	83,5
4	Массовая доля экстракта в сухом веществе Не менее. % при холодном экстрагировании	%	min	42,0	41,5
4	Цвет	цв. ед	max	10.0-35.0	9,6-20,4
5	Кислотность	см ³ 0,1N P-PA NaOH	max	35.0-50.0	35.0-50.0
6	Массовая доля сорной примеси	%	-	0,3	0,3
7	Металломагнитная примесь размером отдельных частиц не более 0,3 мм.	мг на 1 кг.	Max	3.0	3.0
8	Зараженность вредителями	Не допускается			
9	Минеральная примесь	Не допускается			

ООО « Органик Фуд »

Спецификация на солод ржаной ферментированный

Редакция №2