
 КУРСКИЙ СОЛОД	КАЧЕСТВО В.05.06.04 - Сп В - исходные данные 05 - требования 06 - лаборатория контроля качества 04 - порядковый номер документа Сп - спецификация	Дата: 23.09.2020 <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; display: inline-block; color: blue; font-weight: bold;">Контрольный экземпляр</div>
	УТВЕРЖДАЮ Генеральный директор  Г.А. Авидонова " 23 " " 09 " 2020 г	Спецификация на солод пивоваренный ячменный светлый Введена взамен редакции №5 от 23.09.2019 Конфиденциально

Органолептические показатели:

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

Цвет: От светло-желтого до серовато-желтого. Не допускаются тона зеленоватые и темные

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

Вкус: Солодовый, сладковатый. Не допускаются посторонние привкусы

Сорта ячменя: Деспина, Эксплоер, Грейс, Хоббс

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		Цель
1	Массовая доля влаги	%	max	5,0
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	81,5
3	Разница экстрактов	%	-	1,0-1,8
4	pH	Units	-	5,7-6,1
5	Цвет	°EBC	-	3,5-4,3
6	Цвет после кипячения	°EBC	max	7,0
7	Вязкость	mPa.s	max	1,55
8	Число Гартонга 45	-	-	36-41
9	Общий белок	%	-	9,5-11,5
10	Растворимый белок	%	-	3,8-4,8
11	Индекс Кольбаха	-	-	38-42
12	Свободный аминный азот	мг/л	min	135
13	Фриабильность (мучнистость)	%	min	85,0
14	Стекловидность	%	max	2,0
15	Конечная степень сбраживания	%	min	79,5
16	Бета-глюкан	мг/л	max	200
17	Диастатическая сила	°WK	min	240
18	Продолжительность фильтрации тонкого помола	мин	max	40
19	Продолжительность фильтрации грубого помола	мин	max	50
20	Кислотность	см ³ 0,1н р-ра NaOH	-	0,9-1,1
21	Продолжительность осахаривания	мин	max	15
22	ДМСп	мг/кг	max	4,5
23	Проход через сито 2,2x20 мм	%	max	1,5
24	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,3

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

В.05.06.04 - Сп
Редакция №6, стр.1 из 4