

ООО « Органик Фуд »



Спецификация на солод ржаной неферментированный

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

_____ Авидонова Г.А.

«24» января 2021г

Органолептические показатели:

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

Цвет: Светло-желтый с сероватым оттенком

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

Вкус: Сладковатый

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	%	min	80,0	79,5
4	Цвет	цв. ед	max	3,0	3,4
5	Продолжительность осахаривания	мин.		25	25
6	Кислотность	см ³ 0,1Н р-ра NaOH	max	15,0	15,0
7	Массовая доля сорной примеси	%	-	0,3	0,3
8	Зараженность вредителями	Не допускается			