

 КУРСКИЙ СОЛОД ООО "Грейнрус - Курский Солод"	КАЧЕСТВО В.05.06.08 - Сп	Дата: 23.09.2020
	В - исходные данные 05 - требования 06 - служба качества 08 - порядковый номер документа Сп - спецификация	Контрольный экземпляр
УТВЕРЖДАЮ Генеральный директор  Г.А. Авидонова "23" "09" "2020 г	Спецификация на солод специальный Редакция № 5	
Конфиденциально		

Солод пивоваренный ячменный карамельный

Органолептические показатели:

Внешний вид: Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей
Цвет: От светло-желтого до буроватого с глянцевым отливом
Запах: Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: плесневый, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту
Вкус: Сладковатый. Не допускается горький и пригорелый, как самого солода, так и холодной и горячей вытяжек

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		9 EBC	20 EBC	50 EBC	100 EBC	150 EBC	200 EBC	250 EBC	300 EBC	250-350 EBC двойная обжарка
1	Массовая доля влаги	%	max	8,5	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	75,0	75,0	75,0	75,0	75,0	75,0	75,0	75,0	75,0
3	Цвет	°EBC	-	5-13	15-25	40-60	90-110	140-160	190-210	230-270	280-320	250-350
4	Количество карамельных зерен	%	min	-	85,0	85,0	85,0	85,0	85,0	85,0	85,0	85,0
5	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,5	0,5	0,5	0,5	5	0,5	0,5	0,5	0,5

Органолептические показатели:

Солод пивоваренный ячменный жженый

Внешний вид: Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей
Цвет: Темно-коричневый. Не допускается черный
Запах: Напоминающий кофе. Не допускается пригорелый
Вкус: Кофейный. Не допускается горький и пригорелый, как самого солода, так и холодной и горячей вытяжек

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		900 EBC шоколадный	1400 EBC жженый
1	Массовая доля влаги	%	max	5,0	5,0
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	70,0	70,0
3	Цвет	°EBC	-	800-1000	1300-1500
4	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,5	0,5

Органолептические показатели:

Солод гречишный

Внешний вид: Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей
Цвет: От светло-коричневого до темно-коричневого
Запах: Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: плесневый, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту
Вкус: Сладковатый. Не допускается горький и пригорелый.

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		Цель
1	Массовая доля влаги	%	max	8,0
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	65,0
3	Цвет	°EBC	-	4,0-15
4	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,5

Органолептические показатели:

Солод пивоваренный ячменный меланоидиновый

Внешний вид: Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей
Цвет: Желтый. Допускается серый оттенок. Не допускаются зеленоватые и темные, обусловленные плесенью
Вкус: Солодовый. Не допускаются посторонние привкусы
Запах: Солодовый. Не допускается: пригорелый, кислый, затхлый плесневелый

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	80,0
3	Цвет	°EBC	-	65-85
4	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,3

Органолептические показатели:

Солод овсяный

Внешний вид: Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей
Цвет: От белого до желтого
Вкус: Сладковатый. Не допускаются горький и пригорелый
Запах: Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: плесневый, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		Цель
1	Массовая доля влаги	%	max	8,0
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	50,0
3	Цвет	°EBC	max	15
4	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,5

ООО "Грейнрус - Курский Солод"
 Спецификация на солод специальный

В.05.06.08 - Сп

Редакция №5

стр.1 из 2