



Спецификация Солод ржаной неферментированный

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
1	Массовая доля влаги в зерне	%	max	7,5
2	Массовая доля влаги в размолотом виде	%	max	9,5
3	Массовая доля экстракта в сухом веществе при горячем экстрагировании с вытяжкой из ячменного солода	%	min	80,0
4	Цвет	цв. ед.	-	3,0
5	Продолжительность осахаривания	мин	25	25,0
6	Кислотность	см ³ 0,1н р-ра NaOH	-	15,0
7	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,3
8	Металломагнитная примесь размером отдельных частиц не более 0,3 мм.	мг на 1 кг	max	3,0
9	Зараженность вредителями	шт	-	Не допускается
10	Минеральная примесь	%	-	Не допускается
11	Качество помола сход сито 900 мкм	%	max	100