



## Спецификация Солод ржаной ферментированный

### Органолептические показатели:

<b>Внешний вид:</b>	Однородная зерновая масса, не содержащая заплесневелых зерен, или масса размолотого солода, не содержащая плесени
<b>Цвет:</b>	От коричневого до тёмно-бурого с красноватым оттенком
<b>Запах:</b>	Свойственный данному типу солода. Не допускается запах гнили и плесени
<b>Вкус:</b>	Кисло-сладкий, напоминающий вкус ржаного хлеба. Не допускается пригорелый, горьковатый и другие не свойственные продукту

### Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		Цель
1	Массовая доля влаги в зерне	%	max	8,0
2	Массовая доля влаги в размолотом виде	%	max	10,0
3	Массовая доля экстракта в сухом веществе при горячем экстрагировании с вытяжкой из ячменного солода	%	min	84,0
4	Массовая доля экстракта в сухом веществе при холодном экстрагировании	%	min	42,0
5	Цвет	цв. ед.	-	10,0-20,0
6	Кислотность	см3 0,1н р-ра NaOH	-	35,0-50,0
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