

 <p>КУРСКИЙ СОЛОД</p> <p>ООО "Грейнрус - Курский Солод"</p> <p>УТВЕРЖДАЮ Генеральный директор <i>А.А. Авидонова</i> "13" "09" 2020 г.</p>	<p>КАЧЕСТВО В.05.06.12 - Сп</p> <p>В - исходные данные 05 - требования 06 - лаборатория контроля качества 12 - порядковый номер документа Сп - спецификация</p>	Дата: 23.09.2020
	<p>Спецификация на солод пивоваренный ячменный светлый премиум</p> <p>Введена впервые</p> <p><i>Конфиденциально</i></p>	<p>Контрольный экземпляр</p> <p>Редакция № 1</p>

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	4,5
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	83,0
3	Разница экстрактов	%	-	1,3-1,6
4	pH	Units	-	5,7-6,1
5	Цвет	EBC	-	3,7
6	Цвет после кипячения	EBC	max	5,8
7	Вязкость	mPa.s	max	1,55
8	Число Гартонга 45	%	-	37
9	Общий белок	%	-	10,0-11,0
10	Растворимый белок	%	-	4,1-4,5
11	Число Кольбаха	%	-	39-41
12	Свободный аминный азот	мг/л	min	150
13	Фриабильность (мучнистость)	%	min	90,0
14	Стекловидность	%	max	2,0
15	Конечная степень сбраживания	%	min	81,0
16	β-глюканы	мг/л	max	160
17	Диастатическая сила	WVK	min	240
18	Продолжительность фильтрации тонкого помола	мин	max	40
19	Кислотность	см ³ 0,1н р-ра NaOH	-	0,9-1,1
20	Продолжительность осахаривания	мин	max	15
21	Крупность (сход с сита 2,5×20мм)	%	min	95
22	Проход через сито (2,2×20мм)	%	max	1,5
23	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,3
24	Зараженность вредителями	-	-	не допускается

ООО "Грейнрус - Курский Солод"

Спецификация на солод пивоваренный ячменный светлый премиум

В.05.06.12 - Сп

Редакция №1, стр.1 из 3