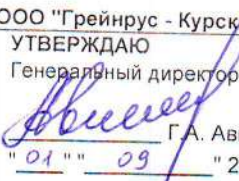
 КУРСКИЙ СОЛОД ООО "Грейнрус - Курский Солод" УТВЕРЖДАЮ Генеральный директор  Г.А. Авидонова " 01 " 09 " 2020 г	КАЧЕСТВО В.05.06.05 - Сп В - исходные данные 05 - требования 06 - лаборатория контроля качества 05 - порядковый номер документа Сп - спецификация	Дата: 01.09.2020
	Спецификация на солод пивоваренный ячменный "Венский" Введена взамен редакции №3 от 24.09.2019 Конфиденциально	Редакция № 4

Контрольный экземпляр

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, Квенч, Орфелия

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	81,0
3	Разница экстрактов	%	-	1,0-1,8
4	pH	Units	-	5,7-6,1
5	Цвет	°EBC	-	6,0-10,0
6	Вязкость	mPa.s	max	1,55
7	Число Гартонга 45	-	-	35-41
8	Общий белок	%	-	9,5-11,5
9	Растворимый белок	%	-	3,8-4,8
10	Индекс Кольбаха	-	-	38-42
11	Свободный аминный азот	мг/л	min	135
12	Фриабильность (мучнистость)	%	min	85,0
13	Стекловидность	%	max	2,0
14	Конечная степень сбраживания	%	min	79,5
15	Бета-глюкан	мг/л	max	200
16	Диастатическая сила	°WK	min	240
17	Продолжительность фильтрации тонкого помола	мин	max	40
18	Продолжительность фильтрации грубого помола	мин	max	50
19	Кислотность	см ³ 0,1н р-ра NaOH	-	0,9-1,1
20	Продолжительность осахаривания	мин	max	15
21	Проход через сито 2,2x20 мм	%	max	1,5
22	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,3

ООО "Грейнрус - Курский Солод"

Спецификация на солод пивоваренный ячменный "Венский"

В.05.06.05 - Сп

Редакция №4, стр.2 из 3