



г. Москва, ул. Алексея Дикого, д. 18Б,
Тел. +7 (910) 216-08-25, +7 (495) 363-29-66
e-mail: svitbiofud@gmail.com
www.svitbiofud.ru

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Солодовый концентрат (экстракт) темный

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ	
Солодовый концентрат (экстракт) темный используется для придания особой мягкости консистенции хлебобулочных, кондитерских изделий и увеличения сроков хранения. Дает хороший подъем теста в печи, улучшает вкус, аромат и внешний вид готовых изделий. Придает изделию красивый цвет.	
Сырье	Солод ячменный пивоваренный
Органолептические показатели	
Внешний вид	Непрозрачная вязкая густая жидкость
Цвет	Красно-коричневый
Вкус	Чистый, солодово-сладковатый, без постороннего привкуса
Аромат	Карамельно-солодовый аромат
Посторонние примеси	Не допускаются
Физико-химические показатели	
Массовая доля сухих веществ, %	64,0..84,0
Массовая доля редуцирующих веществ, в пересчете на сухое вещество, %	30,0..45,0
Реакция среды (в 10 % растворе), pH	5,0..6,2
Расторимость в воде	полная, в растворе допускается опалесценция
Цветность (в 10% растворе), ед. ЕВС	70..100
Микробиология (КОЕ)	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4
БГКП	не допускается в 1 г
Salmonella	не допускается в 25 г
Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	10
Токсичные элементы	
Свинец, мг/кг, не более	0,02
Кадмий, мг/кг, не более	0,01
Мышьяк, мг/кг, не более	0,03
Ртуть, мг/кг, не более	0,01
Пестициды	
Гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры), мг/кг, не более	0,5
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,02
Пищевая и энергетическая ценность (на 100г продукта)	
Энергетическая ценность	1220 кДж/291 ккал
Пищевая ценность на 100 г продукта:	
Белки	0,9
Жиры	0,4
Углеводы	71,0
Требования к транспортированию	Продукция транспортируется в соответствии с правилами перевозки грузов.
Упаковка	Барабаны картонно-навивные с полиэтиленовыми вкладышами, канистры и бочки полимерные, бочки металлические, автоцистерны и другая тара, разрешённая органами Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами.
Срок хранения	Не более 12 месяцев.
Условия хранения	Хранят в закрытом складском помещении или под навесом, предохраняющим от воздействия солнечных лучей и перепадов температур, не превышающих ± 3 °C. При температуре 5..25 °C и относительной влажности воздуха не более 75%.
Произведено	
ООО «ТТС», Россия	



г. Москва, ул. Алексея Дикого, д. 18Б,
Тел. +7 (910) 216-08-25, +7 (495) 363-29-66
e-mail: svitbiofud@gmail.com
www.svitbiofud.ru

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Солодовий концентрат (экстракт) светлый

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ	
	Солодовий концентрат (экстракт) светлый используется для придания особой мягкости консистенции хлебобулочных, кондитерских изделий и увеличения их сроков хранения. Дает хороший подъем теста в печи, улучшает вкус, аромат и внешний вид готовых изделий. Придает изделию красивый цвет.
Сырье	
Органолептические показатели	
Внешний вид	Непрозрачная вязкая густая жидкость
Цвет	Желто-коричневый
Вкус	Чистый солодово-сладковатый, без посторонненого привкуса
Аромат	Выраженный хлебно-солодовый аромат
Посторонние примеси	Не допускаются
Физико-химические показатели	
Массовая доля сухих веществ, %	64,0..84,0
Массовая доля редуцирующих веществ, в пересчете на сухое вещество, %	30,0..45,0
Реакция среды (в 10 % растворе), pH	3,0..5,0
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	1,2
Содержание диоксида серы (SO ₂), мг/кг, не более	10,0
Растворимость в воде	полная, в растворе допускается опалесценция
Цветность, ед. ЕВС	8000...10000
Микробиология (КОЕ)	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5*10 ⁴
БГКП	не допускается в 1 г
Salmonella	не допускается в 25 г
Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более	10
Токсичные элементы	
Свинец, мг/кг, не более	0,02
Кадмий, мг/кг, не более	0,01
Мышьяк, мг/кг, не более	0,03
Ртуть, мг/кг, не более	0,01
Пестициды	
Гексахлорциклогексан (α,β,γ –изомеры), мг/кг, не более	0,5
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,02
Пищевая и энергетическая ценность (на 100г продукта)	
Энергетическая ценность	1220 кДж/291 ккал
Пищевая ценность на 100 г продукта:	
Белки	0,9
Жиры	0,4
Углеводы	71,0
Требования к транспортированию	
Упаковка	
Срок хранения	
Условия хранения	
Произведено	
ООО «ТТС», Россия	