**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**1 Наименование**

**Крахмал кукурузный Амилопектиновый ГОСТ Р 51985-2002**

(Заварной крахмал)

**2 Страна-изготовитель**

**Россия**

**3 Характеристика продукции**

3.1 Состав:**100 % крахмал**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Значение показателя |
| Физико-химические показатели | |
| Массовая доля влаги, % не более | 16,0 |
| Массовая доля золы, % не более | 0,3 |
| Кислотность – объем раствора гидроокиси натрия концентрацией 0,1 моль\дм3(0,1н) на нейтрализацию кислот и кислых солей в 100 г сухого вещества крахмала, см3, не более | 25 |
| Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество, %, не более | 1,0 |
| Содержание диоксида серы (SO2). мг\кг, не более | 50 |

**3.2 Органолептические показатели**

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Характеристика показателя |
| Внешний вид | Тонкодисперсный порошок |
| Цвет | белый |
| Запах и вкус | Нейтральные |

**3.3 Физико-химические и санитарно-гигиенические показатели**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | | | Значение показателя | |
| Физико-химические показатели | | | | |
| Вязкость, вискозиметр Брукфильда 100 об/мин мПас, 5%-ой суспензи | | | t +63 0C- 160  t +90 0C- 1100 | |
| Микробиологические показатели | | | | |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | | 1 х 10 5 |
| Масса продукта (г), в которой не допускаются | БКГП (колиформы) | | | 0,01 |
| Патогенные,  т.ч. сальмонеллы | | | 25 |
| Плесени и дрожжи, КОЕ / г | | | | 250 |
| Токсичные элементы (мг/кг) и радионуклиды (Бк/кг) | | | | |
| Свинец | | | | 0,5 |
| Кадмий | | | | 0,1 |
| Мышьяк | | | | 0,5 |
| Ртуть | | | | 0,02 |
| Пестициды  (в востановленном продукте), не более | Гексахлорциклогекс-ан и его изомеры | | | 0,5 |
| ДДТ и его метаболиты | | | 0,05 |
| Радионуклиды  (в востановленном продукте), не более | | Цезий-137 | | 400 |
| Стронций-90 | | 100 |

**4 Область применения**

Крахмал кукурузный амилопектиновый -  применяется в пищевой промышленности. Амилопектиновому крахмалу присущи такие свойства, как высокий уровень вязкости, низкая температура клейстеризации, нейтральный вкус и прозрачность. Начальная температура клейстеризации – 65 0С

**Применение:**

- Мясная промышленность;

- Кондитерская промышленность;

- Консервная промышленность;

- Молочная промышленность.

Ориентировочные дозировки крахмала в продуктах составляют от 1-10% к массе готового продукта. Количество добавляемого крахмала в продукты, обусловлено рецептурами и стандартами на эти продукты.

**5 Упаковка**

Полипропиленовые мешки по 30 кг.

**6 Срок и условия хранения**

Хранить в сухих складских помещениях при температуре не выше 200С и относительной влажности воздуха не более 75 % . Срок годности 24 месяца со дня выработки.