

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

### Крахмал кукурузный модифицированный **EUROSTARCH G100 (код ТЗ) (E1422)**

**Описание:** Крахмал модифицированный, произведенный из восковидной кукурузы E1422 – дикрахмаладипат ацелированный горячего заваривания, который применяется в пищевой промышленности в качестве стабилизатора консистенции, загустителя, гелеобразователя, текстуратора. Обеспечивает необходимую вязкость консистенции продукта после нагревания.

**Преимущества применения:**

- Получение необходимой консистенции геля.
- Заваренный гель из данного крахмала имеет нейтральный вкус.
- Может применяться совместно в комплексе с другими загустителями и гелеобразователями.
- Подходит для приготовления/загущения различных продуктов.

**Рекомендуемая дозировка:** не ограничено, согласно необходимости.

Рекомендуется подбирать и адаптировать условия применения для каждого случая индивидуально, так как такие факторы, как степень нагрева, содержание сухих веществ, входящие в состав продукта жировые компоненты, уровень механического воздействия, рН среды будут оказывать воздействие на процесс заваривания и, как следствие на текстурные свойства продукта.

**Внешний вид:** Мелкодисперсный порошок белого цвета.

**Спецификация продукта:**

Наименование показателя	Значения
<u>Физико-химические показатели:</u>	
Массовая доля влаги, %, не более	15,0
Массовая доля золы, %, не более	0,3
Реакция среды, рН (10%-ной водной суспензии)	4,5 – 7,5
<u>Микро-биологические показатели:</u>	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$1 \times 10^5$
БГКП (колиформы) в 0,01г	не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Сальмонеллы, в 25г	не допускаются
Дрожжи, КОЕ/г, не более	500
Плесени, КОЕ/г, не более	500
<u>Содержание тяжелых металлов:</u>	
Свинец, мг/кг, не более	0,5
Кадмий, мг/кг, не более	0,1
Мышьяк, мг/кг, не более	0,5
Ртуть, мг/кг, не более	0,02
<u>Содержание пестицидов:</u>	
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ – изомеры), мг/кг, не более	0,1
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,1

**Применяются при производстве следующих пищевых продуктов:**

- Супы быстрого приготовления
- Соусы и подливы
- Молочные продукты
- Начинки и наполнители
- Жировые наполнители на основе сухих молочных продуктов
- Начинки и наполнители
- Мясные изделия

**Производство:** Россия.

**Произведено в соответствии:** ТУ 10.62.11 – 023 – 33478975 – 2022.

**Условия хранения:** хранить сухом месте, без посторонних запахов, при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха не более 80%. После вскрытия, упаковку хранить плотно закрытой.

**Упаковка:** многослойный бумажный мешок с вкладышем из полимерных материалов, массой нетто 20кг.

**Срок годности:** 1 год.