

ЭКСТРАКТ РЖАНОГО СОЛОДА (ЭРС)

ТУ 10.89.19-003-10984397-2017

Экстракт ржаного солода применяется в хлебопекарной, кондитерской промышленности, в качестве сырья при производстве напитков на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания, в пивоварении.

Состав: вода питьевая, солод ржаной ферментированный, солод ячменный пивоваренный.

Характеристика	Норма	Методы анализа
Органолептические показатели:		
Внешний вид	Непрозрачная густая жидкость без посторонних включений, не свойственных продукту	ГОСТ 6687.5
Цвет	От красно-коричневого до тёмно-коричневого	ГОСТ 6687.5
Вкус	Солодово-ржаной, кисловатый, с лёгкой сладостью и нотой поджаренного хлеба, в послевкусии горчинка, без посторонних привкусов	ГОСТ 6687.5
Аромат	Ржаного хлеба с тоном поджаренной корочки, без постороннего запаха, не свойственного продукту	ГОСТ 6687.5
Физико-химические показатели:		
Массовая доля, сухих веществ, %, не менее	60,0	ГОСТ 6687.2
рН, ед. рН (10%-ного раствора)	3,0-6,0	
Цвет, ЕВС (10%-ного раствора), не менее	400	ТУ 10.89.19-003-10984397-2017
Микробиологические показатели:		
КМАФАнМ, КОЕ /г, не более	5*10 ⁴	ГОСТ 10444.15 ГОСТ 26670
БГКП, в 1 г.	Отсутствуют	ГОСТ Р 52816
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г.	Отсутствуют	ГОСТ Р 52814
Дрожжи и плесени, КОЕ/см ³ , не более	10	ГОСТ 10444.12
Упаковка: барабаны картонные навивные с вкладышами-пакетами, канистры и бочки полиэтиленовые, бочки металлические, автоцистерны и другая тара, разрешённая органами Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами.		
Транспортирование: всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, в автоцистернах в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта.		
Условия хранения: при температуре не ниже минус 40°С и не выше плюс 30°С. в чистых, хорошо вентилируемых, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов помещениях.		
Срок хранения: 12 месяцев со дня выработки, без нарушения целостности упаковки.		
После вскрытия упаковки поставщик не несёт ответственности за микробиологическую стойкость продукта.		