

КОНЦЕНТРАТ КВАСНОГО СУСЛА
ГОСТ 28538-2017 ТР ТС 021/ 2011

1. Состав: вода питьевая, мука ржаная хлебопекарная, солод ржаной ферментированный, солод ячменный пивоваренный.

2. Органолептические показатели.

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Непрозрачная вязкая густая жидкость
Цвет	Тёмно-коричневый
Вкус	Кисловато-сладкий, хлебный, с незначительно выраженной горечью
Аромат	Ржаного хлеба
Растворимость в воде	Растворим. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья, и осадок единичных частиц хлебных припасов.

3. Физико-химические показатели.

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сухих веществ, %	70,00±2,00
Кислотность, см ³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/дм ³ на 100г продукции	16,00-40,00

4. Микробиологические показатели.

Наименование показателя	Норма
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5·10 ⁴
БГКП (колиформы), в 1г	Не допускаются
Дрожжи, плесени, в сумме, КОЕ/см ³ , не более	10
Патогенные микроорганизмы (Salmonella), в 25г	Не допускаются

5. Наличие посторонних примесей не допускается.

6. Пищевая и энергетическая ценность.

Пищевая ценность, г. в 100г продукции:

углеводы-65,0г.; белки-3,5г.; органические кислоты-1,0г.

Энергетическая ценность в 100г. продукции – 1160кДж/ 277ккал.

7. Транспортирование:

всеми видами транспорта, в автоцистернах в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта.

8. 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.