

 КУРСКИЙ СОЛОД ООО "Грейнрус - Курский Солод"	КАЧЕСТВО В.05.06.08 - Сп	Дата: 20.01.2022
	В - исходные данные 05 - требования 06 - служба качества 08 - порядковый номер документа Сп - спецификация	
УТВЕРЖДЕНО Генеральным директором _____ Г.А. Авидонова " ____ " _____ " 2022 г	Спецификация на солод специальный <i>Введена взамен редакции №5 от 23.09.2020</i>	Редакция № 6
	Конфиденциально	

Солод пивоваренный ячменный карамельный

Органолептические показатели:

Внешний вид: Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей

Цвет: От светло-желтого до буроватого с глянцевым отливом

Запах: Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: плесневый, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту

Вкус: Сладковатый. Не допускается горький и пригорелый, как самого солода, так и холодной и горячей вытяжек

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		9 ЕВС	20 ЕВС	50 ЕВС	100 ЕВС	150 ЕВС	200 ЕВС	250 ЕВС	300 ЕВС	250-350 ЕВС двойная обжарка
1	Массовая доля влаги	%	max	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	75,0	75,0	75,0	75,0	75,0	75,0	75,0	75,0	75,0
3	Цвет	°EBC	-	5-13	15-25	40-60	90-110	140-160	190-210	230-270	280-320	250-350
4	Количество карамельных зерен	%	min	93	93	93	93	93	93	93	93	93
5	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

Солод пивоваренный ячменный жженный

Органолептические показатели:

Внешний вид: Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей

Цвет: Темно-коричневый. Не допускается черный

Запах: Напоминающий кофе. Не допускается пригорелый

Вкус: Кофейный. Не допускается горький и пригорелый, как самого солода, так и холодной и горячей вытяжек

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		900 ЕВС шоколадный	1400 ЕВС жженный
1	Массовая доля влаги	%	max	5,0	5,0
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	70,0	70,0
3	Цвет	°EBC	-	800-1000	1300-1500
4	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,4	0,4

Солод гречишный

Органолептические показатели:

Внешний вид: Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей

Цвет: От светло-коричневого до темно-коричневого

Запах: Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: плесневый, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту

Вкус: Сладковатый. Не допускается горький и пригорелый.

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		Цель
1	Массовая доля влаги	%	max	8,0
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	65,0
3	Цвет	°EBC	-	4,0-15
4	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,5

Солод пивоваренный ячменный меланоидиновый

Органолептические показатели:

Внешний вид: Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей

Цвет: Желтый. Допускается серый оттенок. Не допускаются зеленоватые и темные, обусловленные плесенью

Вкус: Солодовый. Не допускаются посторонние привкусы

Запах: Солодовый. Не допускается: пригорелый, кислый, затхлый плесневелый

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		Цель
1	Массовая доля влаги	%	max	5,0
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	80,0
3	Цвет	°EBC	-	65-85
4	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,4

Солод овсяный

Органолептические показатели:

Внешний вид: Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей

Цвет: От белого до желтого

Вкус: Сладковатый. Не допускаются горький и пригорелый

Запах: Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: плесневый, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		Цель
1	Массовая доля влаги	%	max	8,0
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	50,0
3	Цвет	°EBC	max	15
4	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,5

ООО "Грейнрус - Курский Солод"	В.05.06.08 - Сп
Спецификация на солод специальный	Редакция №6 стр.1 из 2