

 КУРСКИЙ СОЛОД ООО "Грейнрус - Курский Солод"	КАЧЕСТВО В.05.06.06 - Сп В - исходные данные 05 - требования 06 - служба качества 06 - порядковый номер документа Сп - спецификация	Дата: 20.01.2022
	УТВЕРЖДЕНО Генеральным директором Г.А. Авидоновой	Спецификация на солод пивоваренный пшеничный <i>Введена взамен редакции №6 от 23.09.2020</i> Конфиденциально

Органолептические показатели:

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

Цвет: Желтый, допускается красноватый оттенок. Не допускаются тона зеленоватые и темные, обусловленные плесенью

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

Вкус: Солодовый, сладковатый. Не допускаются посторонние привкусы

Физико-химические показатели:

№ п/п	Наименование параметра	Единица измерения		Цель
1	Влажность	%	max	6,0
2	Массовая доля экстракта в сухом веществе	%	min	81,0
3	Разница экстрактов	%	max	2,5
4	Продолжительность осахаривания	мин	max	20
5	Цвет	°EBC	max	5,0
6	Цвет после кипячения	°EBC	max	6,5
7	Кислотность	см ³ 0,1н р-ра NaOH	-	0,9-1,3
8	pH	Units	-	5,7-6,2
9	Вязкость	mPa.s	max	2,00
10	Общий белок	%	max	12,2
11	Свободный аминный азот	мг/л	-	90-150
12	Бета-глюкан	мг/л	max	150
13	Диастатическая сила	°WK	min	200
14	Проход через сито 1,7x20 мм	%	max	3,0
15	Зерновая примесь	%	max	2,0
16	Массовая доля сорной примеси	%	max	0,3

ООО "Грейнрус - Курский Солод"	В.05.06.06 - Сп
Спецификация на солод пивоваренный пшеничный	Редакция №7, стр.2 из 3