

Технические требования

Солод пивоваренный ячменный светлый ГОСТ 29294-2021, ТР ТС 021/2011

На каждую партию солода поставщик обязан предоставить декларацию о соответствии, протокол лабораторных исследований, удостоверение безопасности и качества

По показателям солод пивоваренный ячменный светлый

Наименование показателя	Характеристика и норма показателя
Внешний вид	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей.
Цвет	От светло-желтого до желтого. Не допускаются тона зеленоватые и темные.
Запах	Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: кислый, плесени, затхлый и другие, не свойственные продукту
Вкус	Солодовый, сладковатый. Не допускается посторонний привкус
Массовая доля влаги, %, не более	4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе солода тонкого помола, %, не менее	82
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов, %, не более	1,5
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода, %, не более	11,5
Отношение массовой доли растворимого белка к массовой доле белковых веществ в сухом веществе солода (число Кольбаха)	39-41
Продолжительность осахаривания, минут, не более	10
Диастатическая сила, WK	250-270
Кислотность, см ³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм ³ на 100 см ³ сусла,	0,9-1,0
Прозрачность (визуально)	Прозрачное
Цвет сусла, ЕВС, не более	3,0
pH вытяжки, ед.	5,5-6,0
Вязкость, мПа*с, не более	1,45
Содержание β – глюкана в сусле мг/л, не более	150
Число Хартонга, %	37-39
Свободный аминный азот мг/100 г	145
Количество зерен, %:	
мучнистых, не менее	95
стекловидных, не более	1,0
темных	Не допускается
Остаток на сите (2,5*20) мм, не менее	97
Проход через сито (2,2*20)мм, не более	1,5
Сорная примесь, %, не более	0,2
Заражённость вредителями	Не допускается