

Технические требования

Солод сухой ржаной ферментированный ГОСТ Р 52061-2003, ТР ТС 021/2011

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

1 По органолептическим показателям солод сухой ржаной ферментированный должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Однородная зерновая масса, не содержащая заплесневелых зёрен или масса размолотого солода, не содержащая плесени
Цвет	От коричневого до тёмно-бурого с красноватым оттенком
Запах	Свойственный данному типу солода. Не допускаются запах гнили и плесени.
Вкус	Кисло-сладкий, напоминающий вкус ржаного хлеба.

2. По физико-химическим показателям солод сухой ржаной ферментированный должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более:	5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе, %, не менее: -при горячем экстрагировании с вытяжкой из ячменного солода -при холодном экстрагировании	84,0 45,0
Кислотность солода,к.ед.	30-45
Цвет солода,ц.ед., не менее: -при холодном экстрагировании	20,0
Примеси: -металломагнитные примеси размером отдельных частиц не более 0,3 мм, мг/кг, не более -минеральные примеси	3,0 Не допускаются.
Качество помола размолотого солода: Сход с сита 2,2 Сход с сита 1,0 Сход с сита 0,56 Проход через сито 0,56	5-10 30-35 25-30 30-35
Заражённость вредителями	Не допускается.