

Технические требования

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

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

Наименование показателя	Характеристика и норма показателя
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: плесени, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту
Вкус	Сладковатый. Не допускаются горький и пригорелый как самого солода, так холодной и горячей вытяжек
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе солода, %, не менее	75,0
Цвет, ед. ЕВС	200
Количество карамельных зерен, %; не менее	90
Массовая доля сорной примеси, %, не более	0,2
Заражённость вредителями	Не допускается