

Спецификация на солод пивоваренный светлый из ячменя урожая 2018г.

Солод пивоваренный ячменный светлый соответствует требованиям ГОСТ 29294-2014 «Солод пивоваренный ячменный. Технические условия», Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 и показателям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 – Требования к пивоваренному ячменному светлому солоду

Показатели	Ед.изм.	Нормативное значение	Метод контроля
1	2	3	4
Тип ячменя, используемый для производства солода		Двухрядный яровой ячмень	Сопроводительные документы
Сорта ячменя, используемые для производства солода		Грейс, Беатрис, Эйфель, Квенч, Маргрет, Овертюр, Пионер, Саншайн, Травелер, Чилл, Эксплоер	Сопроводительные документы
Внешний вид		Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелые зерна и зерновых вредителей. Не допускается наличие красных зерен.	Визуально
Цвет		От светло-желтого до желтого. Не допускаются тона зеленоватые и темные.	ГОСТ 10967-90
Вкус		Солодовый, сладковатый, не допускаются посторонние привкусы	Органолептический анализ
Запах		Солодовый, не допускается посторонние запахи: плесени, кислый, затхлый и другие, несвойственные продукту	ГОСТ 10967-90
Влажность	%	Не более 4,8	ГОСТ 29294-2014 EBC Method 4.2
Экстрактивность на сухое вещество	%	Не менее 81	ГОСТ 29294-2014 EBC Method 4.5.1
Разница экстрактов тонкого и грубого помолов	%	Не более 1,8	ГОСТ 29294-2014 EBC Method 4.5.2
Фриабильность	%	Не менее 88,0	EBC Method 4.15
Немодифицированные зерна	%	Не более 2,0	EBC Method 4.15
Содержание белка на сухое вещество	%	9,5 – 11,5	ГОСТ 29294-2014 EBC Method 3.3.1
Общий растворимый азот	мг/100 г	650 -750	ГОСТ 29294-2014 EBC Method 4.9.1



Продолжение таблицы 1

Число Кольбаха	-	38 - 43	ГОСТ 29294-2014 EBC Method 4.9.1
α - аминный азот	мг/л	130 - 180	EBC Method 4.10
Цветность лабораторного сусла	EBC	Не более 4,0	EBC Method 4.7.1
Цветность сусла после кипячения	EBC	Не более 6,5	EBC Method 4.19
Индекс Хартонга	%	37 - 41	ИК 95120-52767432-089-03 (Mebak 4.1.4.10)
Вязкость лабораторного сусла	mPa*s	Не более 1,55	EBC Method 4.8
Конечная степень сбраживания	%	Не менее 80	EBC Method 4.11.1
β – глюкан	мг/л	Не более 200	EBC Method 4.16.3
Скорость осахаривания	мин	Не более 15	ГОСТ 29294-2014 EBC Method 4.5.1
Скорость фильтрации	мин	Не более 40	EBC Method 4.5.1
Диастатическая сила	WK	Более 230	EBC Method 4.12
pH лабораторного сусла	-	5,9 – 6,1	EBC Method 8.17
Кислотность	ед pH	0,9 – 1,1	ГОСТ 29294-2014
Сход с сита 2,5 мм	%	Не менее 90	EBC Method 4.22
Проход через сито 2,2 мм	%	Не более 1,5	EBC Method 4.22
Сорная примесь	%	Не более 0,2	ГОСТ 30483
Зерновая примесь	%	Не более 0,2	ГОСТ 30483
Вредная примесь	%	Отсутствует	ГОСТ 30483
Загрязненность вредителями хлебных запасов	%	Отсутствует	ГОСТ 13586.4
Зараженность вредителями хлебных запасов	%	Отсутствует	ГОСТ 13586.4

Руководитель лаборатории

/ Севостьянова Л.В. /

Директор по производству

/ Водолазский Я.А. /