



СПЕЦИФИКАЦИЯ НА СВЕТЛЫЙ ЯЧМЕННЫЙ СОЛОД

Солод производится из двухрядного ярового ячменя европейских сортов по специальным рецептам, разработанным с учетом индивидуальных особенностей каждого сорта и требований клиентов.

Сортовая чистота сырья — не менее 95%. В процессе производства сорта не смешиваются.

Показатели	Ед. измер.	Нижнее значение	Верхнее значение
Внешний вид	—	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зёрен и зерновых вредителей	
Запах	—	Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: плесени, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту	
Вкус	—	Солодовый, сладковатый. Не допускаются посторонние привкусы	
Цвет	—	От светло-желтого до желтого. Не допускаются тона зеленоватые и темные, обусловленные плесенью	
Прозрачность лабораторного сусла	—	Допускается наличие легкого опала	
Гашинг	—	Без гашинга	
Влажность	% массовый	—	5,0
Экстрактивность	% массовый в а.с.в.	81,0	—
Разница в содержании экстракта	% массовый в а.с.в.	—	2,0
Время осахаривания	мин.	—	15,0
Цвет сусла до кипячения	ед. EBC	3,2	4,0
Цвет сусла после кипячения	ед. EBC	—	6,5
pH	—	5,8	6,15
Скорость фильтрации	мин.	—	60,0
Вязкость	мПа * с	—	1,55
Белок	% массовый в с.в.	—	11,5
Растворимый белок	% массовый в с.в.	—	4,40
Индекс Кольбаха	%	39,0	42,0
Фриабильность	%	80,0	—
Число Хартонга при 45°C	%	37,0	—
Проход через сито 2,2 мм	%	—	2,5
Остаток на сите 2,5 мм	%	90,0	—
Стекловидные зерна	%	—	2,0
Частично модифицированные зерна	%	—	4,5
В-глюкан	мг/л	—	220,0

Спецификация разработана на основании и в соответствии с ГОСТ 29 294–2014 «Солод пивоваренный ячменный. Технические условия».

По показателям безопасности: содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, N-нитрозаминов солод соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».

Солод хранят в вентилируемых, защищённых от атмосферных осадков, чистых, без постороннего запаха зернохранилищах или силосах, не зараженных вредителями, при относительной влажности не более 75%, при температуре не менее минус 10°C и не более 25°C.

Срок хранения 12 месяцев со дня выработки.