



GRUPE
soufflet

АО «Солодовенный завод Суффле
Санкт-Петербург»
6-й Верхний переулоч, д. 7,
Санкт-Петербург, Россия, 194292
тел. +7 (812) 326-61-40
факс +7 (812) 326-61-41
www.soufflet.com



СПЕЦИФИКАЦИЯ НА СВЕТЛЫЙ ЯЧМЕННЫЙ СОЛОД ПРЕМИУМ

Солод производится из отборного двухрядного ярового ячменя европейских сортов.

Для производства Премиум солода отобран сорт ячменя, дающий оптимальные результаты в процессе соложения. Специально разработанный технологический рецепт позволяет получить солод стабильно высокого качества, удовлетворяющий требованиям самых взыскательных клиентов.

Сортовая чистота сырья — не менее 95%. Готовый солод отгружается без купажирования.

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 суслу	—	Прозрачное	
Гашинг	—	Без гашинга	
Влажность	% массовый	—	4,5
Экстрактивность	% массовый в а.с.в.	82,5	—
Разница в содержании экстракта	% массовый в а.с.в.	—	2,0
Время осахаривания	мин.	—	15,0
Цвет суслу до кипячения	ед. EBC	3,2	3,8
Цвет суслу после кипячения	ед. EBC	—	6,3
pH	—	5,8	6,0
Скорость фильтрации	мин.	—	40,0
Вязкость	мПа * с	—	1,55
Белок	% массовый в с.в.	10,0	11,0
Растворимый белок	% массовый в с.в.	—	4,20
Индекс Кольбаха	%	39,0	42,0
Фриабильность	%	84,0	—
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	—	180,0

Спецификация разработана на основании и в соответствии с ГОСТ 29294–2014 «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», европейским требованиям к безопасности пищевой продукции (в случаях, когда требования европейского законодательства строже требований ТР ТС).

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.



GRUPE
soufflet

Мы ценим и приумножаем богатство земли