



## СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД

Солод производится из двухрядной яровой пшеницы европейских сортов по специальным рецептам, разработанным с учетом индивидуальных особенностей каждого сорта.

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: кислый, запах плесени и другой	
Вкус	—	Солодовый, сладковатый. Не допускаются посторонние привкусы	
Цвет	—	От светло-желтого до желтого с красноватым оттенком. 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.	83,0	—
Разница в содержании экстракта	% массовый в а.с.в.	1,3	2,0
Вязкость	мПа * с	1,75	1,90
Белок	% массовый в с.в.	—	13,5
Индекс Кольбаха	%	—	42,0
Цвет сусла	ед.ЕВС	—	5,0
рН сусла, max	—	—	6,0
Проход через сито < 2,2 мм	%	—	1,5

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.