

Технические требования

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

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

По показателям солод пивоваренный ячменный тёмный должен соответствовать требованиям, указанным в таблице

Наименование показателя	Характеристика и норма показателя
Внешний вид	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей.
Цвет	Жёлтый. Не допускаются тона зеленоватые и темные.
Запах	Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: кислый, плесени, затхлый и другие, не свойственные продукту
Вкус	Солодовый, сладковатый. Не допускается посторонний привкус
Массовая доля влаги, %, не более	4,5
Массовая доля экстракта в сухом веществе солода, %, не менее	82,0
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов, %, не более	1,9
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода, %, не более	11,5
Отношение массовой доли растворимого белка к массовой доле белковых веществ в сухом веществе солода (число Кольбаха)	38-42
Продолжительность осахаривания, минут, не более	15
Кислотность, см ³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/дм ³ на 100 см ³ сусла,	0,9-1,1
Прозрачность (визуально)	Прозрачное
Цвет сусла, ед. ЕВС	20-23
рН вытяжки, ед. рН	5,5-6,0
Вязкость, мПа*с, не более	1,55
Содержание β – глюкана в сусле мг/л, не более	150
Число Гартонга, %	37-43
Свободный аминный азот мг/100 г	140-170
Количество зерен, %:	
мучнистых, не менее	90
стекловидных, не более	1,0
темных, %, не более	3,0
Остаток на сите (2,5*20) мм, не менее	90
Проход через сито (2,2*20)мм, не более	2,0
Массовая доля сорной примеси, %, не более	0,3
Заражённость вредителями	Не допускается