

**КОНЦЕНТРАТ ЖЖЁНОГО ЯЧМЕННОГО СОЛОДА (КЖЯС)**

ТУ 10.89.19-004-10984397-2017

Концентрат жжёного ячменного солода используется в качестве колера в пивоваренной и безалкогольной промышленности.

Состав: вода питьевая, солод ячменный жжёный.

Характеристика	Норма	Методы анализа
<b>Органолептические показатели:</b>		
Внешний вид	Непрозрачная вязкая жидкость, без включений, не свойственных продукту	ГОСТ 6687.5
Цвет	От золотисто-коричневого до тёмно-коричневого	ГОСТ 6687.5
Вкус	Жжёного солода, с лёгкой сладостью и нотой поджаренного кофе, в послевкусии горчинка, без постороннего привкуса	ГОСТ 6687.5
Аромат	Жжёного солода	ГОСТ 6687.5
<b>Физико-химические показатели:</b>		
Массовая доля, сухих веществ, %, не менее	50,0	ГОСТ 6687.2
Кислотность, к. ед.	10,0-20,0	ТУ 10.89.19-004-10984397-2017
Цвет, ЕВС, (10%-ного раствора)	650-950	ТУ 10.89.19-004-10984397-2017
pH, ед. pH (10%-ного раствора)	3,5-5,0	ГОСТ 31764-2012
<b>Микробиологические показатели:</b>		
КМАФАнМ, КОЕ /г, не более	$5 \cdot 10^4$	ГОСТ 10444.15-94
БГКП, в 1 г.	Отсутствуют	ГОСТ 31747-2012
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г.	Отсутствуют	ГОСТ 31659-2012
Дрожжи и плесени в сумме, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более	10	ГОСТ 10444.12-2013
<b>Молекулярно-генетические показатели:</b>		
ГМО	Отсутствуют	ГОСТ Р 52173-2003
<b>Упаковка:</b> барабаны картонные навивные с вкладышами-пакетами, канистры и бочки полиэтиленовые, бочки стальные, кубы и другая тара, разрешённая уполномоченными органами для контакта с пищевыми продуктами.		
<b>Транспортирование:</b> всеми видами транспорта, в автоцистернах в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта.		
<b>Условия хранения:</b> при температуре не выше плюс 25°C в чистых, хорошо вентилируемых, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов помещениях.		
<b>Срок годности:</b> 6 месяцев со дня выработки, без нарушения целостности упаковки.		
После вскрытия упаковки поставщик не несёт ответственности за микробиологическую стойкость продукта.		