

# ЭКСТРАКТ РЖАНОГО СОЛОДА (ЭРС)

ТУ 10.89.19-003-10984397-2017

Экстракт ржаного солода применяется в хлебопекарной, кондитерской промышленности, в качестве сырья при производстве напитков на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания, в пивоварении.

Состав: вода питьевая, солод ржаной ферментированный, солод ячменный пивоваренный.

| Характеристика   | Норма   | Методы анализа                |
|--|---|-------------------------------|
| <b>Органолептические показатели:</b>   |   |                               |
| Внешний вид  | Непрозрачная густая жидкость без посторонних включений, не свойственных продукту  | ГОСТ 6687.5                   |
| Цвет   | От красно-коричневого до тёмно-коричневого  | ГОСТ 6687.5                   |
| Вкус   | Солодово-ржаной, кисловатый, с лёгкой сладостью и нотой поджаренного хлеба, в послевкусии горчинка, без посторонних привкусов | ГОСТ 6687.5                   |
| Аромат   | Ржаного хлеба с тоном поджаренной корочки, без постороннего запаха, не свойственного продукту                                 | ГОСТ 6687.5                   |
| <b>Физико-химические показатели:</b>   |   |                               |
| Массовая доля, сухих веществ, %, не менее  | 60,0  | ГОСТ 6687.2                   |
| рН, ед. рН (10%-ного раствора)   | 3,0-6,0   |                               |
| Цвет, ЕВС (10%-ного раствора), не менее  | 400   | ТУ 10.89.19-003-10984397-2017 |
| <b>Микробиологические показатели:</b>  |   |                               |
| КМАФАнМ, КОЕ /г, не более  | 5*10 <sup>4</sup>   | ГОСТ 10444.15<br>ГОСТ 26670   |
| БГКП, в 1 г.   | Отсутствуют   | ГОСТ Р 52816                  |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, в 25 г.   | Отсутствуют   | ГОСТ Р 52814                  |
| Дрожжи и плесени, КОЕ/см <sup>3</sup> , не более   | 10  | ГОСТ 10444.12                 |
| <b>Упаковка:</b><br>барабаны картонные навивные с вкладышами-пакетами, канистры и бочки полиэтиленовые, бочки металлические, автоцистерны и другая тара, разрешённая органами Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами. |   |                               |
| <b>Транспортирование:</b><br>всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, в автоцистернах в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта.  |   |                               |
| <b>Условия хранения:</b><br>при температуре не ниже минус 40°С и не выше плюс 30°С.<br>в чистых, хорошо вентилируемых, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов помещениях.                              |   |                               |
| <b>Срок хранения:</b><br>12 месяцев со дня выработки, без нарушения целостности упаковки.  |   |                               |
| <b>После вскрытия упаковки поставщик не несёт ответственности за микробиологическую стойкость продукта.</b>  |   |                               |