



## Спецификация крахмал пшеничный нативный ГОСТ 31935-2012

Производитель: ТОО «BioOperations» Республика  
Казахстан, Северо – Казахстанская область.

### Состав:

Продукт, получаемый при комплексной переработке зерна пшеницы без использования химических веществ в производстве. Пшеница не содержащая ГМО, не подвергнутая обработке пестицидами.

### Органолептические показатели:

**Внешний вид:** Порошкообразный продукт

**Цвет:** Белый, допускается серовато-желтоватый оттенок

**Запах:** Свойственный крахмалу, нейтральный без постороннего запаха

### ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Массовая доля влаги, % .....9  
Массовая доля золы  
в пересчете на СВ %, не более.....0,2  
Кислотность, см<sup>3</sup>, не более .....20  
Белок %, не более .....0,3  
Проход через сито  
(размер ячеек >200мкм), %.....0  
Значение pH .....7,4  
Насыпная плотность, кг/м<sup>3</sup>.....638

### МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ:

КМАФАнМ, КОЕ/г .....не обнаружено  
Колиформы, г .....не обнаружено  
Патогенные  
микроорганизмы, г .....не обнаружено  
Плесени, КОЕ/г .....не обнаружено  
Дрожжи, КОЕ/г .....не обнаружено

### Содержание ГМО:

Трансгенные последовательности/  
ГМО p35S/Tnos/pFMV.....не обнаружено  
Содержание глютена.....отсутствует

### СООТВЕТСТВИЕ НОРМАМ ПИЩЕВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА:

Продукт соответствует ТР ТС 0221/2011 «О  
безопасности пищевой продукции».

### ПРИМЕНЕНИЕ:

Применение пшеничного крахмала нативного  
известно в таких областях **пищевой  
промышленности** как:

- *Мясная индустрия колбасные изделия* вареные колбасы, сардельки, сосиски, мясные консервы и другие мясные изделия – как связующий агент воды и жира.

- *Рыбные изделия* - крабовые палочки.

- *Спрэды, консервы*, сухие смеси, специй в качестве связующего агента.

- *Молочная индустрия* - сливочный крем, пудинги.

Использование при **техническом применении:**

- *Бумажная отрасль* - используется для производства бумаги и картона, в качестве связующего агента.

- *Строительная* - используется для производства клея.

- *Текстильная* - Используется для производства шлихты основ технических тканей, для аппретирования (крахмальный аппрет повышает износостойчивость, улучшает внешний вид) и для приготовления сгущающих составов.

- *Химическая* – Приготовление красок.

- *Фармакопейная* - применяется в лечебном и диетическом питании; производства мазей, присыпок, а также входит в состав бинтов для неподвижных повязок.

### ХРАНЕНИЕ:

Хранить в сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов, с относительной влажностью воздуха не более 75%.

### СРОК ГОДНОСТИ:

24 месяца в не распакованном виде.

### УПАКОВКА:

Крахмал упаковывается в 20 кг многослойные бумажные мешки, 25 кг полипропиленовые мешки, 50 кг полипропиленовые мешки (с вкладышем и без), биг-беги весом 700 кг, 800 кг, 1 000 кг, а также возможна бестарная отгрузка в специализированный транспорт.

### ТРАНСПОРТИРОВКА:

Пшеничный крахмал транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

- *Хлебопекарная и кондитерская индустрия* – для производства пирожных, печенья, пирогов, смесей для кондитерских изделий, жележных изделий типа лукума, бисквитов, пудингов, злаковых хлопьев для завтрака – повышает мягкость изделий, пористость, объем, улучшает качество муки, консистенцию мучных изделий, замедляет черствение.

- *Макаронная индустрия* в качестве связующего средства или сгустителя.

Не допускается перевозка пшеничного крахмала в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также с продуктами, обладающими специфическими запахами.

#### **ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ:**

Изготовитель гарантирует соответствие крахмала пшеничного требованиям ГОСТ 31935-2012 при соблюдении условий транспортирования и хранения.

---

<sup>i</sup> Испытания проведены в «Национальном центре качества» ИЛ ООО «ТДЭС», РФ, г. Лобня, ул. Московская, д. 1.