



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 ³ , не более	20
Белок %, не более	0,3
Проход через сито (размер ячеек >200мкм), %.....	0
Значение pH	7,4
Насыпная плотность, кг/м ³	638

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИⁱ:

КМАФАнМ, КОЕ/гне обнаружено
Колиформы, гне обнаружено
Патогенные
микроорганизмы, гне обнаружено
Плесени, КОЕ/гне обнаружено
Дрожжи, КОЕ/гне 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.
- Спреды, 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, желейных 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.

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