

	СОЛОД ПИВОВАРЕННЫЙ ЯЧМЕННЫЙ	ООО "Малтюроеп Юкрэйн»
	Урожай 2021	<i>Спецификация стандартная 02.03.21.02</i>

QMR.23

Параметры качества	Единицы измерения	Спецификация стандартная
Влажность, EBC Method 4.2	%	≤ 5,0
Экстрактивность на сухое вещество, EBC Method 4.5.1	%	≥ 80,0
Разница экстрактов тонкого и грубого помолов, EBC Method 4.5.2	%	≤ 2,0
pH, EBC Method 8.17	-	5,8 – 6,1
Цветность лабораторного суслу, EBC Method 4.7.1	°EBC	≤ 4,7
Цветность после кипячения, EBC Method 4.19	°EBC	≤ 7,5
Вязкость лабораторного суслу, EBC Method 4.8	mPa.s	≤ 1,55
Общий белок на сухое вещество, EBC Method 4.17	%	≤ 12,0
Растворимый белок на сухое вещество, EBC 4.9.2	%	3,5 – 5,0
Индекс Кольбаха, EBC Method 4.9.1	-	35 – 42
Мучнистость, EBC Method 4.15	%	≥ 85,0
Стекловидные зерна, EBC Method 4.15	%	≤ 2,0
Осахаривание, EBC Method 4.5.1	min	≤ 15
β-Глюкан, EBC Method 4.16.3	ppm	≤ 220
Диастатическая сила, EBC Method 4.12	WK	≥ 240
α-аминный азот, EBC Method 4.10	ppm	≥ 140
Остаток на сите 2,5*20 мм, EBC Method 4.22	%	≥ 85,0
Проход через сито 2,2*20 мм, EBC Method 4.22	%	≤ 3,0

Значения и перечень параметров спецификации, включая параметры по пищевой безопасности, могут быть пересмотрены в соответствии с пожеланиями Заказчика.

Параметры пищевой безопасности (микотоксины, пестициды, тяжелые металлы) определяются в соответствии с законодательными требованиями Украины, а также согласно внутреннему графику компании «Малтюроеп».

Мы гарантируем стабильность поставок и однородность партий!

Продукт произведен в контролируемых условиях, установленных Системой Менеджмента Качества и Пищевой Безопасности, сертифицированной Бюро Веритас Сертификейшн и в соответствии с требованиями стандартов ISO 9001 and 22000.