Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ООО «Прибой»	**СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЛОД ПИВОВАРЕННЫЙ ЯЧМЕННЫЙ ТИП «ВЕНСКИЙ», ТИП «МЮНХЕНСКИЙ», ПШЕНИЧНЫЙ**	Стр. 1 из 2
	150.01-2025	Версия 1 17.02.2025

Утверждаю:
Главный технолог
С.А. Жданов

Изготовитель	ООО «Прибой», 353602 Россия, Краснодарский край, Староминский район, станица Староминская, ул. Краснощербиновская, 37 А, тел.: +7-928-20-320-38; e-mail: priboy@kwas.ru; www.kwas.ru		
Сырье	Ячмень пивоваренный		
Нормативный документ	ГОСТ 29294-2021; ТР ТС 022/2011, ТР ТС 021/2011		
Нормативные значения			
Органолептические показатели			
	Солод ячменный пивоваренный		**Солод пшеничный**
Наименование показателя	**Тип «Венский»**	**Тип «Мюнхенский»**	
1	**2**	**3**	**4**
Внешний вид	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневых зёрен и зерновых вредителей		
Цвет	От светло-жёлтого до жёлтого.	От светло-жёлтого до коричневатого различной интенсивности.	Темно-желтый с коричневым оттенком
Вкус	Солодовый, сладковатый, без посторонних привкусов.	Не допускаются горький и пригорелый привкус	Солодовый, сладковатый, без посторонних привкусов.
Запах	Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: плесени, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту.		
Физико-химические показатели			
Массовая доля влаги, %, не более	5,0		
Массовая доля сорной примеси, %, не более	0,3	0,4	0,4
Проход через сито 2,2*20 мм, % не более	2,0	Не регламентируется	
Количество зёрен, %			
- мучнистых, не менее	85,0	Не регламентируется	80,0
- стекловидных, не более	5,0	Не регламентируется	5,0
- тёмных, не более	10,0	Не регламентируется	3,0
Массовая доля экстракта в сухом веществе солода тонкого помола, % не менее	78,0	75,0	80,0
Разница массовых долей экстрактов в сухом веществе солода тонкого и грубого помолов, % не более	2,0	Не регламентируется	2,5

1	2	3	4
Массовая доля белковых веществ в сухом веществе солода, %, не более	12,2		
Число Кольбаха, %	Не регламентируется		38,0-43,0
Продолжительность осахаривания, мин, не более	Не регламентируется		20
Цвет, ЕВС	6-15	Не менее 15,0	Не более 7,0
Кислотность, к.ед	Не регламентируется		0,9-1,3
Прозрачность лабораторного сусла (визуально)	Не регламентируется		допускается небольшая опалесценция
Массовая концентрация β-глюкана, мг/дм^3, не более	Не более 300	Не регламентируется	Не регламентируется
Заражённость вредителями	Не допускается		
Показатели безопасности			
ГМО	Отсутствуют		
Аллергены	Содержит глютен		
Содержание токсичных элементов, мг/кг, не более	Свинец- 0,5 Кадмий- 0,003 Мышьяк- 0,2 Ртуть- 0,001		
ДД и его метаболиты, мг/кг, не более	0,02		
ГХЦГ (альфа, бетта, гамма, изомеры), мг/кг не более	0,5		
Содержание микотоксинов, мг/кг, не более	Афлотоксин В1- 0,005, Зеаралеон- 1,0; Бензапирен- 0,001; Охратоксин А- 0,005		
Содержание пестицидов, мг/кг, не более	ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) - 0,5		
Содержание N-нитрозаминов: сумма НДМА и НДЭА, мг/кг, не более	0,015		

Разработано: Заведующий лабораторией _____ Е.Н. Казакова