

СПЕЦИФИКАЦИЯ SibStarch P

Описание

Гороховый крахмал — вещество, которое получают из сушёных зерен гороха. Натуральный гороховый крахмал обладает нейтральным вкусом и цветом. В отличие от других нативных крахмалов, гороховый крахмал обладает высоким содержанием амилозы. Это качество придает ему сильное желирующее свойство.

Рекомендации по использованию

- **Мясные продукты** — сохраняет структуру изделий, связывает свободную влагу, повышает плотность, улучшает нарезаемость. Используется в паштетах, мясных рулетах, сосисках.
- **Вегетарианские продукты** — служит натуральным стабилизатором структуры и загустителем.
- **Консервированные продукты** — обеспечивает стабильность при стерилизации, предотвращает расслоение и разрушение текстуры.
- **Соусы и заправки** — используется как загуститель и стабилизатор, придает продуктам однородность и нужную консистенцию.
- **Хлебопекарное производство** — улучшает структуру теста и готовой продукции.

Внешний вид и консистенция

Внешний вид	Порошок
Цвет	Белый
Запах	Типичный, без постороннего запаха
Белизна	≥92

Физические и химические свойства

Влажность	12-15
РН	3,5-6,0
Просеиваемость	>98%
Белок (сухая основа)	≤0,4
Зола (сухая основа)	≤0,5
Свинец	≤0,8

Токсичные элементы

Мышьяк	≤0,5
SO ₂	≤20

Микробиологические свойства

Количество бактерий (КОЕ/гр)	≤30000
Дрожжи и плесени	≤1000
Колиформы	≤70

Типичные свойства

Жиры (сухая основа)	≤1
---------------------	----

Стандарты качества

KOSHER, HALAL, ISO, HACCP, VEGAN

Упаковка

Вес нетто	20 кг
Срок хранения	24 месяца

Условия хранения

В сухом, прохладном, хорошо проветриваемом месте, без посторонних запахов, с относительной влажностью воздуха не более 75%.