



СПЕЦИФІКАЦІЯ

Декстрин картопляний ВИМАЛ

Опис:
Декстрин від ВИМАЛ - термічно оброблений картопляний крохмаль, схвалений для застосування в харчовій, легкій, поліграфічній, вугільній промисловості та машинобудуванні. Ідентифікаційний номер - **E 1400**. Декстрин – це тонкодисперсний порошок, який може мати колір від білого до коричневого, складається з крохмальних гранул, які мають характерний вид, властивий ботанічному виду крохмалю, з якого вироблено декстрин зі слідами значної деструкції, зумовленими процесом декстринізації.

ТАБЛИЦЯ ПОКАЗНИКІВ

№	ПОКАЗНИКИ	ЗНАЧЕННЯ		
		БІЛИЙ	ЖОВТИЙ	ППАЛЕВИЙ
1.	Зовнішній вигляд	Однорідний порошок		
2.	Колір	Білий	Жовтий	Палевий
3.	Запах	Характерний декстрину		
4.	Масова частка вологи, %, не більше	max. 5 %		
5.	Кислотність	max 3.5 -4.5 cm ³ /100 g		
6.	Кількість вкраплень, шт. на 1 дм ² , не більше	500		
7.	Масова частка загальної золи, %, не більше	0,4 %		
8.	Кислотність, см ³ 0.1 М NaOH на 100 г декстрину, не більше	50		
9.	Ступінь розчинності, %, не менше	62	78	95
10.	Прохід крізь сито з вічком 85 mesh, %.	99		
11.	Вміст GMO	Відсутні		
12.	Хлориди, % max.	1		
13.	Загальний жир, % max.	0.2		
14.	Свинець, mg/kg max.	1		
15.	Протеїн, % max.	1		
16.	Діоксид сульфуру, % max.	0.5		
17.	Зовнішній вигляд	0.005		

Умови зберігання:

Зберігати у складських приміщеннях за температури не вищої ніж 40 С. Відносна вологість навколишнього середовища на рівні поверхні нижнього ряду мішків повинна бути не вища за 75 %.

