



# СПЕЦИФИКАЦИЯ

## Декстрин картофельный ВИМАЛ

### Описане:

**ДЕКСТРИН** от ВИМАЛ - термически обработанный картофельный крахмал, одобренный для применения в пищевой, легкой, полиграфической, угольной промышленности и машиностроении. Идентификационный номер - **E 1400**. Декстрин – это тонкодисперсный порошок, который может иметь цвет начиная от белого и до коричневого, и состоит из крахмальных гранул, которые имеют характерный вид, который свойственный ботаническому виду крахмала, из которого собственно был сделан декстрин со следами значительной деструкции, которая обусловлена процессом декстринизации.

ТАБЛИЦА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

№	Показатели	Значение		
		БЕЛЫЙ	ЖЁЛТЫЙ	ПАЛЕВЫЙ
1.	Внешний вид	Однородный порошок		
2.	Цвет	Белый	Жёлтый	Палевый
3.	Запах	Характерный декстрину		
4.	Влажность, %, не более	max. 5 %		
5.	Кислотность	max 3.5 -4.5 см <sup>3</sup> /100 g		
6.	Количество вкрапин, шт. на 1 дм <sup>2</sup> , не более	500		
7.	Массовая часть золы, %, не больше	0,4 %		
8.	Кислотность, см <sup>3</sup> 0.1 М NaOH на 100 г декстрина, не более	50		
9.	Растворимость в холодной воде, %, не меньше	62	78	95
10.	Проходимость сквозь сыто с ячейкой 85 mesh, %.	99		
11.	Присутствие GMO	Отсутствуют		
12.	Хлориды, % max.	1		
13.	Общий жир, % max.	0.2		
14.	Свинец, mg/kg max.	1		
15.	Протеин, % max.	1		
16.	Диоксид серы, % max.	0.5		
17.	Внешний вид	0.005		

### Условия хранения:

Хранить в складских помещениях при температуре не более 40С. Относительная влажность окружающей среды на уровне поверхности нижнего ряда мешков не должна превышать 75%

