



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Декстрин кукурузный

Описане:

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. Декстрин – принадлежит к частично-гидролизированным видам крахмала, и появляется в результате термической деструкции крахмала с добавлением, либо без добавления каталитической кислоты. Декстрин частично растворяется в холодной воде.

ТАБЛИЦА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

№	Показатели	Значение		
		БЕЛЫЙ	ПАЛЕВЫЙ	ЖЁЛТЫЙ
1.	Внешний вид	Однородный порошок		
2.	Цвет	Белый	Палевый	Жёлтый
3.	Запах	Характерный декстрину		
4.	Влажность, %, не более	max. 5 %		
5.	Кислотность	max 3.5 -4.5 см ³ /100 g		
6.	Количество вкрапин, шт. на 1 дм ² , не более	300		
7.	Массовая часть золы, %, не больше	0,4 %		
8.	Кислотность, см ³ 0.1 М NaOH на 100 г декстрина, не более	50		
9.	Растворимость в холодной воде, %, не менее	62	78	95
10.	Сторонние металлы	Отсутствуют		
11.	Проподимость сквозь сыто с ячейкой 85 mesh, %.	99		
12.	Присутствие GMO	Отсутствуют		
13.	Хлориды, % max.	0.2		
14.	Общий жир, % max.	1		
15.	Свинец, mg/kg max.	1		
16.	Протеин, % max.	0.5		
17.	Диоксид серы, % max.	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%

