



АО «ТАТКРАХМАЛПАТОКА»
Россия, Татарстан, Верхнеуслонский район, с. Куралово, ул. Центральная, 2
JSC TATKRAKHMALPATOKA
Russia, Tatarstan, Verkhneuslonsky district, v. Kuralovo, Tsentralnaya, 2
www.tkp.company

СПЕЦИФИКАЦИЯ / PRODUCT SPECIFICATION

КОНЦЕНТРАТ КВАСНОГО СУСЛА
KVASS WORT CONCENTRATE

Сырье Raw materials	Мука ржаная, солод ржаной сухой ферментированный, солод ржаной неферментированный /солод ячменный, вода Rye flour, dry rye malt fermented, rye malt unfermented/ barley malt, water
Нормативные документы Regulations	ГОСТ 28538-2017
Описание продукта / Product Description	
Внешний вид Appearance	Непрозрачная вязкая густая жидкость Opaque viscous thick liquid
Цвет Color	Тёмно-коричневый Dark brown
Вкус Taste	Кисловато-сладкий, хлебный, с незначительно выраженной горечью Sour-sweet, bread, with slightly expressed bitterness
Аромат Aroma	Аромат ржаного хлеба Aroma of rye bread
Растворимость в воде Solubility in water	Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья, и осадок единичных частиц хлебных припасов Allowed opalescence due to the peculiarities of used raw materials
ГМО / GMO	Отсутствуют / Absent
Физико-химические показатели / Physical and chemical parameters	
Пищевая ценность 100 г продукта Food value 100 g of a product	Углеводы 65г Carbohydrates 65 g, Белки 3,5г Proteins 3,5g Органические кислоты 1г Organic acids 1g
Энергетическая ценность 100 г продукта Energy value 100 g of a product	277 ккал/ kcal 1159 кДж/ kJ
Массовая доля сухих веществ, % Brix, °Bx	70 ± 2

Кислотность, см ³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/дм ³ на 100 г продукции Acidity, cm³ of sodium hydroxide solution with a concentration of 1.0 mole / dm³ per 100 g of products	16 - 40
Цветность, ед. ЕВС, до Colour, EBC unit, up to	3000
Аминный азот, мг/л, свыше Amine nitrogen, mg/l, more than	180
Наличие посторонних механических примесей Presence of extraneous mechanical impurities	Не допускается Not allowed
Микробиологические показатели / Microbiological specifications	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более QMAFAnM, CFU/g, not more than	5*10 ⁴
БГКП, в 1 г Coliform bacteria in 1 g	Не допускается Not allowed
Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, в 25 г Pathogenic, including salmonella, in 25 g	Не допускается Not allowed
Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более Yeast and mold, CFU/g, not more than	10
Содержание токсичных элементов / Toxic substances content	
Свинец, мг/кг, не более Lead, mg/kg, not more than	0,3
Мышьяк, мг/кг, не более Arsenic, mg/kg, not more than	0,1
Кадмий, мг/кг, не более Cadmium, mg/kg, not more than	0,03
Ртуть, мг/кг, не более Mercury, mg/kg, not more than	0,005

Транспортирование и хранение / Transportation and storage

Концентрат квасного сусла залитый в бочки и другие транспортные ёмкости подлежит хранению в закрытом складском помещении без посторонних запахов.

Предохранять от воздействия прямых солнечных лучей.

Keep indoors protected from direct sunlight and foreign smells.

Температура хранения концентрата квасного сусла от минус 40°С до плюс 30°С.

Kvass wort concentrate should be stored at a temperature from minus 40°C to plus 30°C.

Гарантийный срок хранения - 12 месяцев, при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Guaranteed shelf life is 12 months from the production date if storage conditions are respected.

Начальник ПТЛ

Салахиева А.И.

Head of laboratory

Salakhieva A.I.

E-mail: solodtkp@yandex.ru

Июль 2025 / July 2025