



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

СОЛОД ПИВОВАРЕННЫЙ ЯЧМЕННЫЙ СВЕТЛЫЙ
BREWING LIGHT BARLEY MALT

Сырье Raw materials	Ячмень пивоваренный Malting barley
Нормативные документы Regulations	ГОСТ 29294-2021
Описание продукта / Product Description	
Внешний вид Appearance	Однородная зерновая масса, не содержащая плесневелых зерен и зерновых вредителей Homogeneous grain mass, free of moldy grains and grain pests
Цвет Color	От светло-желтого до желтого. Не допускаются тона зеленоватые и темные. From light yellow to yellow. Greenish and dark tones are not allowed
Вкус Taste	Солодовый, сладковатый. Не допускаются посторонние привкусы Malty, sweetish. Foreign tastes are not allowed
Запах Odour	Солодовый. Не допускаются посторонние запахи: плесени, кислый, затхлый и другие, не свойственные продукту Malty. Foreign odors are not allowed: mold, sour, musty and others not characteristic of the product
Физико-химические показатели / Physical and chemical parameters	
Массовая доля влаги, %, не более Moisture, %, not more than	5
Массовая доля сорной примеси, %, не более Impurity, %, not more than	0,3
Проход через сито (2,2x20), %, не более Passage through a sieve (2,2mm *20mm), %, not more than	5
Количество зерен / Quantity of grains	
мучнистых, %, не менее friable, %, not more than	85
стекловидных, %, не более hyaline, %, not more than	3
тёмных, %, не более dark, %, not more than	2
Массовая доля экстракта %, не менее Extract fine, %, not less than	80
Разница массовых долей экстрактов, не более Difference in mass fractions of extracts, not more than	2

Массовая доля белка, % не более Protein, %, not more than	11,5
Число Кольбаха, % Kolbach Index, %	39 - 41
Лабораторное сусло / Laboratory wort	
Прозрачность (визуально) Transparency (visual)	допускается небольшая опалесценция / slight opalescence is allowed
Продолжительность осахаривания, минут, не более Duration of saccharification, minutes, not more than	15
Цвет, цветовых единиц, не более Color, color units, not more than	0,3
Цвет, единиц ЕВС, не более Color, °EBC, not more than	5
Кислотность, кислотных единиц Acidity, acid units	0,9-1,2
Массовая концентрации β-глюкана не более мг/дм ³ Beta-glucan, mg/l, not more than	300

Сухой ячменный солод подлежит хранению в вентилируемых, защищенных от атмосферных осадков, чистых, без посторонних запахов зернохранилищах или силосах, не зараженных вредителями, при относительной влажности не более 75%, при стабильной температуре не менее минус 10°C и не более 25°C

Dry barley malt should be stored in ventilated, protected from precipitation, clean, odor-free granaries or silos that are not infested with pests, at a relative humidity no more than 75%, at a stable temperature no less than minus 10°C and no more than 25°C.

Фасовка: полипропиленовые мешки 25 кг, 50 кг, отгрузка насыпью

Packing: polypropylene bags 25 kg, 50 kg, bulk shipment

Срок хранения 12 месяцев со дня выработки при соблюдении условий хранения

Shelf life 12 months from the date of production, subject to storage conditions

Начальник ПТЛ
Head of laboratory

Салахиева А.И.
Salakhieva A.I.

E-mail: solodtkp@yandex.ru

Июль 2025 / **July 2025**