



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 | 20 |
| 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

E-mail: solodtkp@yandex.ru

Хузаханова А.И.
Khuzakhanova A.I.

Август 2023 / **August 2023**