

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Название продукта: Мальтодекстрин MultyDex 18


Производитель: ООО «Рустарк», Россия

Органолептические показатели	
Наименование	Показания
Вид	Однородный сыпучий мелкодисперсный порошок
Запах	Свойственный мальтодекстриму, без постороннего запаха
Вкус	Свойственный, без постороннего привкуса
Химические и физические показатели	
Наименование	Показания
Массовая доля сухого вещества %, не менее	95,0
Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сухое вещество (глюкозный эквивалент), %	18,0 – 20,0
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,10
рН, ед (50-% раствор)	4,5 – 6,5
Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,1
Содержание диоксида серы, мг/кг, не более	10
Тест на крахмал	отрицательный
Санитарные показатели	
Наименование	Показания
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^4$
БГКП (колиформы), не допускаются в массе	1
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50
Плесени, КОЕ/г, не более	100
Свинец мг/кг, не более	0,5
Мышьяк мг/кг, не более	0,5
Кадмий, мг/кг, не более	0,1
Ртуть, мг/кг, не более	0,02
Гексахлорциклогексан, мг/кг, не более	0,5
Патогенные (сальмонелла), не допускаются	25
ДЦТ и его метаболиты, мг/кг	0,05

**Условия хранения:** в сухом, прохладном, проветриваемом месте, без постороннего запаха, не зараженным вредителями, при температуре не более 25 С и относительной влажности воздуха не более 70%.

**Срок годности:** 24 месяца в оригинальной упаковке и при соблюдении условий хранения

**Упаковка:** мешки бумажные многослойные с полиэтиленовым слоем массой нетто 25 кг.



**Использование:** в изготовлении пищевых продуктов для регулирования технологических свойств полуфабрикатов и готовой продукции, в производстве пищевых добавок и ароматизаторов, функциональных продуктов питания, обладает функциями стабилизатора, загустителя, регулятора.

**Соответствует** еврейским диетическим нормам (Кошер) и исламским диетическим нормам (Халяль)

Дата составления спецификации: 24.07.2023