

СОЛОД РЖАНОЙ СУХОЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ Р 52061—2003

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом пивоваренной безалкогольной и винодельческой промышленности (ГУ ВНИИ ПБ и ВП), Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 28 мая 2003 г. № 165-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© ИПК Издательство стандартов, 2003

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Определения	2
4 Общие технические требования	3
4.1 Характеристики	3
4.2 Требования к сырью и материалам	4
4.3 Упаковка	4
4.4 Маркировка	4
5 Правила приемки	5
6 Методы контроля	5
6.1 Отбор средней пробы	5
6.2 Определение внешнего вида и цвета сухого ржаного солода	5
6.3 Определение запаха и вкуса сухого ржаного солода в горячей вытяжке	5
6.4 Определение зараженности вредителями	6
6.5 Определение массовой доли влаги в сухом ржаном солоде в зернах и размолотом виде .	6
6.6 Определение качества помола размолотого сухого ржаного солода	7
6.7 Определение содержания примесей	7
6.8 Определение массовой доли экстракта в сухом ржаном солоде	8
6.9 Определение продолжительности осахаривания неферментированного сухого ржаного солода	12
6.10 Определение кислотности	12
6.11 Определение цвета сухого ржаного солода	13
6.12 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, нитрозаминов, радионуклидов и пестицидов	14
7 Транспортирование и хранение	15
Приложение А Зависимость относительной плотности лабораторного сусла (фильтрата) от массовой доли экстракта при 20 °C	15
Приложение Б Схема компараторов	21
Приложение В Библиография	22

СОЛОД РЖАНОЙ СУХОЙ

Технические условия

Rye dried malt. Specifications

Дата введения 2004—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ржаной сухой неферментированный и ферментированный солод. Ржаной солод предназначен для использования в хлебопекарной промышленности, в производстве хлебного кваса, концентрата кваса и концентрата квасного сусла.

Требования безопасности изложены в 4.1.5 (зараженность вредителями), 4.1.6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 450—77 Кальций хлористый технический. Технические условия

ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 3145—84 Часы механические с сигнальным устройством. Общие технические условия

ГОСТ 4159—79 Реактивы. Йод. Технические условия

ГОСТ 4204—77 Реактивы. Кислота серная. Технические условия

ГОСТ 4232—74 Реактивы. Калий йодистый. Технические условия

ГОСТ 4517—87 Реактивы. Методы приготовления вспомогательных реагентов и растворов, применяемых при анализе

ГОСТ 4919.1—77 Реактивы и особо чистые вещества. Методы приготовления растворов индикаторов

ГОСТ 6709—72 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 9147—80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 12026—76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ 12787—81 Пиво. Методы определения спирта, действительного экстракта и расчет сухих веществ в начальном сусле

ГОСТ 13586.3—83 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 13586.4—83 Зерно. Метод определения зараженности и поврежденности вредителями

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14919—83 Электролиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16991—71 Рожь для переработки на солод

ГОСТ 18477—79 Контейнеры универсальные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 18481—81 Ареометры и цилиндры стеклянные. Общие технические условия

ГОСТ 20288—74 Углерод четыреххлористый. Технические условия

ГОСТ 22524—77 Пикнометры стеклянные. Технические условия