

# Пшеничный глютен

ГОСТ 31934-2012

Характеристика	Показатель	Метод тестирования
<b>Химические и физические свойства :</b>		
Влажность	8 %	ISO 1666
Содержание белка (N*6,25 / d. s.)	82 %	ISO 3188
Содержание белка (N*5,7 / d. s.)	75 %	ISO 3188
Зольность (Д. С.)	1,5 %	ISO 3593
Размер зерна (остаток на 212 мкм)	2 %	IST 4703166-15
Водопоглощение	150 %	AACC Method 88-04
<b>Микробиологические показатели:</b>		
Общее количество бактерий	макс 1000 КУО/г	ISO 4833
Дрожжи и плесень	макс 100 КУО/г	ISO 7954
Сальмонелла	25 г	ISO 6579
Кишечная палочка	не обнаружено, КУО/гр	ISO 16649-2
<b>Пищевая ценность на 100 г продукта:</b>		
Калорийность	361/1510 ккал/кДж	
Белки	75 г	
Углеводы	13 г	
Жиры	1 г	