

Спецификация

Сироп «Рафинадная патока» представляет собой густую, вязкую массу темно-коричневого цвета. Она имеет сладкий вкус с горько-солонюватым хлебным привкусом, а кроме того специфический запах. Сухих веществ содержится не менее 75%, сахарозы не менее 43%, остальное прочие сахара. Сироп « рафинадная патока» может использоваться как краситель, ароматизатор или заменитель сахара в процессе изготовления кулинарных изделий, овсяного печенья, различных сортов ржаного хлеба, соусов и кетчупов. Он добавляет легкую горчинку и особый вкус любым хлебобулочным изделиям. В состав сиропа входит вода, сахар, глюкоза, фруктоза и рафиноза а также азотистые соединения.

Рекомендуемые дозировки: например, в овсяное печенье 3-4% от веса закладки, или 50% от количества жженки.

№	Органолептические показатели	
1	Внешний вид	Непрозрачна вязкая густая жидкость без посторонних включений. Допускается опалесценция
2	Цвет	От коричневого до темно-коричневого
3	Вкус	Солодово-хлебно-карамельно-сладковатый с небольшой горечью
4	Аромат	Солодово-хлебно-карамельный
5	Растворимость в воде	Полная
Физико-химические показатели		
6	Массовая доля сухих веществ, %	75
7	Цвет (в 10% р-ре), ед. EBC	45
8	pH (в 10% р-ре), ед.	5.5
9	Массовая доля азотистых веществ, % св.	5.7
10	Массовая доля сбраживаемых сахаров, %	63
11	Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, % не более	2.5
12	Рафиноза, %	1.78
13	Наличие механических примесей	Не допускается