



ПАТОКА КРАХМАЛЬНАЯ МАЛЬТОЗНАЯ GHM 1.1
STARCH SYRUP GHM 1.1

дата введения	26.07.2010
№ версии	1

Описание продукта/Product Description

Код спецификации/Specification code	GHM 1.1
-------------------------------------	---------

Внешний вид /Appearance	густая вязкая жидкость/ thick viscous liquid
Прозрачность/Transparency	прозрачная/ transparent
Вкус и запах/Taste and odour	свойственный патоке, без постороннего привкуса и запаха/ typical for starch syrup without foreign flavor and odour
Цвет/Standart color	от бесцветного до бледно-жёлтого/from colourless to yellow

Углеводный состав/Sugar profile

Глюкоза/Dextrose (DP_1), %	15-20
Мальтоза/Maltose (DP_2), min,%	50
Мальтотриоза/Maltotriose (DP_3), %	6-13
Высшие сахара/Higher sugars (DP_4^+), max %	20
Ферментативность ($DP_1+DP_2+DP_3$), %, min	80

Физико-химические характеристики/Physical and chemical specifications

Показатель/Parameter	Характеристика/Typical value
Массовая доля сухих веществ/Dry solids, DS, %	78.0 - 80.0
Массовая доля редуцирующих веществ, не менее/ Reducing substences, DE, %, min	38
Цвет (ЕАП), ЕВС, не более/Colour, EBC, max	0,85
Мутность (ЕАП), ЕВС не более/Turbidity EBC, max, H90/H25	0.85/0.85
рН	4.5 - 5.0
Содержание SO ₂ , мг/кг, не более / SO ₂ , ppm, max	20
Общее содержание золы, % не более/Total Ash, % max	0,4
Йодная проба/I ₂ test	желтая/yellow
Содержание Fe, мг/кг, не более/Fe, ppm, max	1,4
Содержание механических примесей/Foreign materials	не допускается/not allowed

Микробиологические характеристики/Microbiological specifications

Показатель/Parameter	Характеристика/Typical value
КАМАФАНМ, КОЕ/г, не более/Total plate count cfu/g, max	$1 \cdot 10^4$
БГКП/Escherichia coli	отсутствуют в 1 г/absent in 1 g
Патогенные, в т.ч сальмонеллы/salmonella	отсутствуют в 25 г/absent in 25 g
Дрожжи КОЕ/г, не более/yeasts cfu/g, max	50
Плесени КОЕ/г, не более/moulds cfu/g, max	100

Содержание токсичных элементов/Toxic substances content

Свинец, мг/кг, не более/Lead, ppm, max	0,5
Мышьяк, мг/кг, не более/Arsenic, ppm, max	0,5
Кадмий, мг/кг, не более/Cadmium, ppm, max	0,1
Ртуть, мг/кг, не более/Mercury, ppm, max	0,02

Содержание пестицидов/Pesticides content

Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)мг/кг, не более/ hexachlorocyclohexane, ppm, max	0,5
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более/ DDT and metabolites, ppm, max	0,05



ПАТОКА КРАХМАЛЬНАЯ МАЛЬТОЗНАЯ GHM 1.1
STARCH SYRUP GHM 1.1

Содержание радионуклеидов/Radioactive nuclides content

Цезий-137, Бк/кг, не более/ <i>Caesium-137, Bq/kg, max</i>	400
Стронций-90, Бк/кг, не более/ <i>Strontium-90, Bq/kg, max</i>	100

Пищевая и энергетическая ценность /Food and energy value

Углеводы, г/100г/ <i>Carbohydrates, g/100g</i>	77.6-80.0
Энергетическая ценность, ккал/100г/ <i>Energy value, kcal/100 g</i>	310.4-320.0

Хранение и транспортировка/Storage and transportation

Срок хранения - один год с даты изготовления при соблюдении условий транспортировки и хранения/
Shelf life is 1 year from the production date if the transport and storage costs are respected.

Патоку, залитую в бочки, фляги и другие транспортируемые емкости хранят в закрытом складском помещении без посторонних запахов, предохраняющем от воздействия прямых солнечных лучей/

Syrups in barrels, bottles and other containers to be stored in closed warehouse free of foreign smells. Keep indoors protected from sunlight.

Для хранения патоки необходимо использовать стационарные емкости из нержавеющей или углеродистой стали с полимерным покрытием, оборудованные системой поддержания постоянной температуры. Для предотвращения конденсации влаги и возникновения условий, способствующих развитию микроорганизмов, верхняя часть емкости должна продуваться фильтрованным воздухом/

Stainless or carbon steel tanks with polimer coating equipped with a termostate system must be used for bulk storage. The air flow in the upper part of tanks must be provided to prevent condensation.

Температура хранения не выше/*Storage temperature max: 30 °C.*

Патоку транспортируют в авто- и железнодорожных цистернах/
Syrups to be transported in auto and railway tanks.

Область применения/Field of application

Различные области пищевой промышленности/
Different areas of the food industry

Продукция изготовлена из традиционного (генетически немодифицированного) сырья
Соответствует требованиям ГОСТ Р 52060-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01
Санитарно-эпидемиологическое заключение № 71.ТЦ.02.918.П.000401.06.10