



NAZWA PRODUKTU

# SPECYFIKACJA

## SYROP GLUKOZOWY

### 1. OPIS PRODUKTU

Syrop glukozowy może działać jako czynnik wiążący, wypełniający, sklejający, spulchniający, przedłużający świeżość i poprawiający teksturę. Przeciwdziała krystalizacji, ogranicza wzrost kryształków lodu. Jest stabilizatorem smaku i zapachu – dla soków, koncentratów, musów, dżemów, galaretek; podkreśla naturalne właściwości kolorystyczne produktów i uwypukla ich aromat. Jest regulatorem słodczy, regulatorem higroskopijności wyrobu gotowego oraz wydłuża trwałość wyrobu gotowego. Jest uniwersalnym nośnikiem suszenia rozpyłowego barwników i aromatów.

### 2. CECHY ORGANOLEPTYCZNE

Zapach: typowy dla syropu, bez obcego zapachu

Smak: lekkosłodki do słodkiego

Barwa: bezbarwny do słomkowej, przezroczysty lekko opalizujący

Postać: gęsty syrop, wraz ze wzrostem temperatury upłynnia się

### 3. PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE

	<u>min:</u>	<u>max:</u>	<u>jednostka:</u>	<u>metoda:</u>
D.E. Lane Eynon	33,0	44,0		CPC SMA D30
pH:	3,5	6,0	50%wag/obj	CPC SMA P40
sucha masa:	80,0	81,2	%	CPC SMA M60
SO <sub>2</sub> :		10	mg/kg	CPC SMA S130

### 4. PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE

	<u>min:</u>	<u>max:</u>	<u>jednostka:</u>	<u>metoda:</u>
Całkowita liczba bakterii tlenowych:		300	1g	CRA standard
Pleśnie:		50	1g	CRA standard
Drożdże:		100	1g	CRA standard

### 5. WARTOŚĆ ODŻYWCZA

	<u>wynik:</u>	<u>jednostka:</u>	<u>metoda:</u>
Wartość energetyczna w 100g produktu:	322	kcal	według
Wartość energetyczna w 100g produktu:	1369	kJ	informacji o
Zawartość białka w 100g produktu:	0	g	produkcie
Zawartość cukrów ogółem w 100g produktu:	81	g	zgodnie z
Zawartość tłuszczu w 100g produktu:	0	g	90/496/EEC

### 6. ZAWARTOŚĆ SUBSTANCJI SZKODLIWYCH DLA ZDROWIA

	<u>min:</u>	<u>max:</u>	<u>jednostka:</u>	<u>metoda:</u>
Cd            kadm		200	µg/kg	AAS
Pb            ołów		0,2	mg/kg	AAS

### 7. OKRES TRWAŁOŚCI

Produkt zachowuje deklarowane parametry jakościowe przez okres 12 miesięcy od daty produkcji.

### 8. WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Środki transportu czyste, suche, bez obcych zapachów. Temperatura w trakcie transportu i przechowywania powinna wynosić 50°C-60°C. W trakcie magazynowania w celu zapewnienia płynnej konsystencji syropu zbiorniki magazynowe, rurociągi oraz pompy powinny być wyposażone w system niezależnego ogrzewania i właściwie zaizolowane. Małe opakowania jednostkowe należy chronić przed wilgocią, promieniami słonecznymi i przegrzaniem punktowym.

### 9. DANE LOGISTYCZNE

Opakowanie jednostkowe:

Opakowanie zbiorcze:

<u>typ:</u>	<u>waga:</u>	<u>typ:</u>	<u>waga:</u>
hobok	40 kg	paleta	480 kg
wiadro	15 kg	paleta	660 kg

### 10. OŚWIADCZENIA PRODUCENTA

**SUROWIEC:** syrop wyprodukowano z pszenicy.

**POCHODZENIE:** surowiec używany do produkcji syropu pochodzi z rynków Unii Europejskiej.

**ALERGENY:** nieobecne zgodnie z 2000/13/EC, i późniejszymi zmianami 2003/89/EC, 2006/142/EC

**GMO:** surowiec używany do produkcji syropu nie wykazuje modyfikacji genetycznej wg. 1829/2003, 1830/2003.

**Produkt jest wytwarzany zgodnie z wymaganiami prawa europejskiego:** 2001/111/EEC