

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА PRODUCT NAME	ГФС (ГЛЮКОЗНО- ФРУКТОЗНЫЙ СИРОП) GFS (Glucose Fructose Syrup)	
Нормативный документ Regulatory document	ТŞ AZ 1301373341.003-2023	
Органомерические показатели Organ metric parameters	Особенности Typical value	Указание в сертификате подлинности Indication in CoA
Внешний вид Appearance	Густая вязкая жидкость Thick viscous liquid	•
Прозрачность Transparency	Прозрачная Transparent	•
Вкус и Запах Taste and odor	Характерный вкус и запах Characteristic taste and odor	•
Визуально цвет Color, visual	Бесцветный, (От бесцветного к желтому) Colorless, (From colorless to yellow)	•
Физико-химические показатели Physical-chemical specifications		
Брикс (см.) Brix (refr.)	69-71	•
Общее сухое вещество, % Dry Substance, %	70-72	•
pH	3.5-5.0	•
Количество SO ₂ в мг/кг, не более SO ₂ , ppm, max	20	•
Пепел, % Ash, %	< 1.0	•
Внешние механические примеси Foreign materials	Не допускается Not allowed	Нет No
Плотность, кг/дм ³ (20 ⁰ C) Density, kg/dm ³	1,3454 – 1,3515	Нет No
Расщепление крахмала Fragmentation of the starch		
Высшие сахара, % Higher Saccharides, %	< 6	•
Декстроза, % Dextrose, %	48-65	•
Фруктоза, % Fructose, %	42-44	•
Пищевая и энергетическая ценность на 100 гр Nutritional and Energy value, per 100 g		
Углеводы, г Carbohydrates	70.75	Нет No

Энергетическая ценность, ккал Energy value, kcal	283	Нет No
Микробиологические показатели Microbiological specifications		
МАФАНММ КАГВ/г, не более Total plate count cfu/g, max	1·10 ⁵	Нет No
Кишечная палочка Escherichia coli	Отсутствует в 1 гр Absent in 1 g.	Нет No
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы Salmonella	Отсутствует в 25 гр Absent in 25 g.	Нет No
Дрожжи, КАГВ/гр Yeasts cfu/g, max	50	Нет No
Плесень КОЕ/г, не более Moulds cfu/g, max	100	Нет No
Показатели токсичных элементов, не более Toxic substances content, max		
Свинец, мг/кг Lead ppm	0.5	Нет No
Мышьяк, мг/кг Arsenic, ppm	0.5	Нет No
Кадмий, мг/кг Cadmium, ppm	0.1	Нет No
Ртуть, мг/кг Mercury, ppm	0.02	Нет No
Пестициды, не более Pesticides content, max		
Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры), мг/кг Hexachlorocyclohexane, ppm	0.5	Нет No
ДДТ и его метаболиты, мг/кг DDT,metabolite, ppm	0.05	Нет No
Радионуклиды, не более Radioactive nuclides content		
Цезий-137, Бк/кг Caesium-137, Bq/kg	400	Нет No
Стронций-90, Бк/кг Strontium-90, Bq/kg	100	Нет No

1. Применение и преимущества ГФС:

- вместо сахара при производстве при выработке безалкогольных напитков, соков, высококачественных хлебулочных изделий и многих других продуктов
- использование для выработки фруктовых напитков и сахарных сиропов
- При производстве джемов и консервов использование ГФС позволяет повысить бактериальную стабильность и усилить аромат фруктов

- добавление 50% ГФС и 50% мальтозной патоки вместо сахарозы устраняет кристаллизацию сахарозы при хранении готовых изделий
- в консервированных фруктах и овощах замена сахара на ГФС способствует сохранению натуральной окраски
- в отличие от сахарозы ГФС не подвергается действию инвертазы и его состав остается постоянным во время обработки и хранения джемов, желе или консервов.
- при приготовлении маринадов, компотов и других консервированных продуктов высокое осмотическое давление ГФС способствует более быстрому проникновению сахаров в ткань консервируемых продуктов.
- в консервной промышленности ГФС особенно полезен благодаря антикристаллизационным свойствам, отсутствию инфицирования, стабильности углеводного состава и цветности.
- в молочной промышленности ГФС используют для производства йогуртов, десертов, мороженого.
- в кондитерском производстве использование ГФС сравнивают с инвертным сахаром
- замена 100% сахарозы ГФС не изменяет сладость, аромат и структуру продукта
- ГФС можно заменить до 20-50% сахарозы в тортах и полностью заменить сахарозу в жележных начинках
- при изготовлении соусов, кетчупов ГФС могут полностью или частично заменить сахарозу
- использование при производстве начинок для пирогов, кексов

1. Application and advantages of GFS:

- instead of sugar in the production of soft drinks, juices, high-quality baked goods and many other products
- usage to produce fruit drinks and sugar syrups
- the production of jams and canned food, the use of GFS can increase bacterial stability and enhance the aroma of fruits
- the addition of 50% GFS and 50% maltose molasses instead of sucrose eliminates the crystallization of sucrose during storage of finished products
- in canned fruits and vegetables, replacing sugar with HFS helps preserve the natural color
- unlike sucrose, GFS is not affected by invertase, and its composition will remain constant during the processing and storage of jams, jellies or canned food.
- in the preparation of marinades, compotes and other canned products, the high osmotic pressure of HFS promotes faster penetration of sugars into the tissue of canned products.
- in the canning industry, GFS is especially useful due to its anti-crystallization properties, lack of infection, stability of carbohydrate composition and color.
- in the dairy industry, GFS is used for the production of yoghurts, desserts, and ice cream.
- in confectionery production, the use of GFS SRP = combined with invert sugar
- replacing 100% sucrose with GFS does not change the sweetness, aroma and structure of the product
- GFS can replace up to 20-50% of sucrose in cakes and completely replace sucrose in jelly fillings
- in the manufacture of sauces and ketchups, GFS can completely or partially replace sucrose
- use in the production of cakes for pies and muffins



СПЕЦИФИКАЦИИ ПРОДУКТА PRODUCT SPECIFICATION

ГФС являются не только полноценными заменителями сахарозы, но и имеют перед ними ряд преимуществ:

- более низкую стоимость
- быстрее усваиваются организмом
- их применение позволяет снизить на 1/3 калорийность разнообразных пищевых продуктов и напитков
- является полноценным сахарозаменителем
- на мировом рынке ГФС по своим свойствам конкурирует со свекловичным и тростниковым сахаром

GFS are not only complete substitutes for sucrose, but also have a number of advantages over them:

- lower cost
- absorbs faster by the body
- the usage allows you to reduce the calorie content of various food products and drinks by 1/3
- is a complete sweetener
- on the global market, GFS competes with beet and cane sugar in its specification/properties

1. Storage and transportation/ Хранение и транспортировка

Shelf life – 12 month from the date of manufacture, depending on the conditions of transport and storage.

Срок годности – 12 месяцев со дня изготовления, в зависимости от условий транспортирования и хранения.

Products should be stored in dry, clean and odorless warehouses.

Продукцию следует хранить в сухих, чистых и без запаха складских помещениях.

2. Storage temperature/Температура Хранения

In cistern – Recommended handling and storage temperature is between 32-38°C to prevent dextrose crystallization and to minimize color development. HFCS stored in bulk tanks must be stored in an environment free of bacterial activity with constant circulated, HEPA filtered, UV-sterilized headspace air.

В цистерне – Рекомендуемая температура хранения составляет 32-38°C, для предотвращения кристаллизации декстрозы и свести к минимуму развитие окраски. ГФС, хранящийся в цистернах, должен храниться в среде, свободной от бактериальной активности, с постоянной циркуляцией, HEPA-фильтром и УФ-стерилизацией воздуха в свободном пространстве.

3. Expiry date comments/ Комментарии к дате истечения срока действия

The expiration dates indicated can only be guaranteed for this product if all storage conditions are met. For bulk product, a system is needed to ensure the cleanliness of the truck and to protect it from contamination.

Указанные сроки годности могут быть гарантированы для данного продукта только при соблюдении всех условий хранения. Для разливной продукции необходима система, обеспечивающая чистоту резервуара и защищающая его от загрязнения.

Valid as of February 15th, 2024/ Актуально от 15 февраля 2024 г



СПЕЦИФИКАЦИИ ПРОДУКТА PRODUCT SPECIFICATION