

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА PRODUCT NAME	ПАТОКА ГЛЮКОЗНАЯ высокосахаренная (кислотная/ферментативная)- Натуральный продукт STARCH SYRUP, highly saccharified (acidic/enzymatic) – Natural Product	
Нормативный документ Regulatory document	AZS 469-2010	
Состав сырья Composition of raw materials	Патока Крахмальная, 100% Starch syrup	
Органометрические показатели Organometric 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 odour	Характерный вкус и запах Characteristic taste and odour	•
Визуально цвет Color, visual	Бесцветная (от бесцветного к жёлтому) Colorless, (From colourless to yellow)	•
Физические и химические свойства Physical-chemical specifications		
Брикс (см.) Brix (refr.) min	80.6	•
Массовая доля сухих веществ, %, не менее Dry substance %, not less	78,0	
pH	4.0-6.0	•
Кислотность, см ³ 0,1 н NaOH/100 г сиропа ДС, не более Acidity, cm ³ 0,1 n NaOH/100 g DS syrup, max	8.0	•
Температура образца карамели, не ниже °С Caramelization temperature, °С	140 Ферментативной/fermentative– 125	Нет No
Количество SO ₂ в мг/кг, не более SO ₂ , ppm, max	40	•
Плотность, кг/дм ³ (20°С) Density, kg/dm ³ (20°С)	1,4105 – 1,4173	Нет No
Глютен Gluten	Отсутствует Absent	Нет No

Внешние механические примеси Foreign materials	Не допускается Not allowed	Нет No
Эквивалент Декстрозы (DE), % Dextrose equivalent (DE), %	45- 60	•
Характерный углеводный состав (% на сухое вещество) Specific carbohydrate composition (% dry substance)		
Глюкоза Glucose	14-20	Нет No
Мальтоза Maltose	12-18	Нет No
Мальтотриоза Maltotriose	20-26	Нет No
Высшие сахара Higher Sugars	36-52	Нет No
Микробиологические показатели Microbiological specifications		
Общее количество КОЕ/г на чашках, 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
Салмонелла Salmonella	Отсутствует в 25 гр Absent in 25 g.	Нет No
Дрожжи КОЕ/г Yeasts cfu/g, max	50	Нет No
Плесень КОЕ/г 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
Углеводы, г Carbohydrates,g	77.6	Нет No
Энергетическая ценность, ккал Energy value, kcal	310.4	Нет No
Содержание белка, г/100г Protein content, g/100g	0,0	Нет No
Содержание жира, г/100г Fat content, g/100g	0,0	Нет No

1. Применение патоки/Usage Recommendation of Starch Syrup:

Патока способствует увеличению объема дрожжевых изделий; повышению пористости и эластичности мякиша; замедляет процесс очерствления готовых изделий; придает цвет и является антикристаллизатором. Усиливает образование коричневой окраски корочки мучных изделий. Улучшает вкус и аромат готовых изделий.

Патока также может изменять гигроскопичность кондитерских полуфабрикатов и изделий (пряников, печенья и другие), что предохраняет их от быстрого высыхания.

В производстве джемов и начинок является заменителем сахара, что обеспечивает стабильность продукта за счет более низкого осмотического давления по сравнению с сахарозой. Улучшение вкуса и усиление фруктовых нот.

В производстве пива и кваса улучшение цвета и вкуса продукта за счет высокого количества сбраживаемых сахаров.

В безалкогольном производстве более выраженный сладкий вкус и частичное сглаживание вкуса сахарозаменителей.

Starch Syrup helps to increase the volume of yeast products; increasing the porosity and elasticity of the crumb; slows down the process of hardening of finished products; gives color and is an anti-crystallizer. Enhances the formation of brown color on the crust of flour products. Improves the taste and aroma of finished products.

Starch Syrups can also change the hygroscopicity of semi-finished confectionery products and products (gingerbreads, cookies and others), which protects them from rapid drying.

In the production of jams and fillings it is a sugar substitute, which ensures product stability due to lower osmotic pressure compared to sucrose. Improved taste and enhanced fruit notes.

In the production of beer and kvass, improving the color and taste of the product due to the high amount of fermentable sugars.

In non-alcoholic production, the sweet taste is more highlighted and the taste of sweeteners is partially smoothed out.

2. Преимущества применения патоки/Benefits of Starch Syrup usage:

- исключительная чистота патоки
- предотвращение кристаллизации продукта
- снижение себестоимости продукции (увеличение маржинальности)
- улучшение вкуса продукта
- глянецвание (блеск)
- консервирующие свойства
- удобство использования (технологичность)
- рассыпчатость / хрустящий вкус
- увеличение срока годности продукта

- exceptional purity of molasses
- prevention of product crystallization
- reducing production costs (increasing margins)
- improving the taste of the product
- gloss (shine)
- preservative properties
- ease of use (manufacturability)
- crumbly/crispy taste
- increasing the shelf life of the product

1. Хранение и транспортировка. / Storage and transportation

Срок годности – один год со дня изготовления при соблюдении условий транспортировки и хранения.

Shelf life - one year from the date of manufacture, depending on the conditions of transport and storage

Продукция, разлитая в полиэтиленовую тару, автоцистерны и другую транспортабельную тару, должна храниться вдали от прямых солнечных лучей, а продукция должна храниться в сухих, закрытых складских помещениях без посторонних запахов.



СПЕЦИФИКАЦИИ ПРОДУКТА PRODUCT SPECIFICATION

Plastic, tankers and other portable packaging of the products keep away from direct sunlight and products should be stored in closed warehouses without external odors.

2. Условия хранения / Storage temperature

- В пластиковой таре - не более 30°C. / In plastic container at max 30°C
- В цистернах 40°C-дә / In cistern – at min 40°C

Примечания об истечении срока действия

Срок годности, указанный для продукта, может быть гарантирован только при соблюдении условий хранения.

При перевозке сыпучих продуктов необходима система, обеспечивающая чистоту грузовика и защищающая продукт от загрязнения.

Expiry date comments

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.

Потребительский спектр и целевая группа потребителей/ Consumer spectrum and target consumer group

Сырье не является готовой продукцией для групп населения. Сырье используют в виде полуфабрикатов непосредственно или по инструкции потребителя. The raw material is not a ready-to-use product for the population. The raw material is used in the form of semi-finished products directly or at the request of the consumer.

Актуально от 15 февраля 2024/VALID as of 15th February, 2024