



## Specyfikacja

**Nazwa produktu:** Syrop do rozprowadzania i syrop do produkcji  
Syrop cukru inwertowanego

### Opis produktu:

Syrop cukru inwertowanego jest produktem hydrolizy kwasowej, sacharozy (cukru stołowego) pochodzącej z buraka cukrowego lub trzciny cukrowej na mieszanke glukozy, fruktozy i sacharozy. W porównaniu z sacharozą cukier inwertowany ma drobniejsze kryształki, jest słodszy w smaku, ma zdolność zatrzymywania wilgoci w produktach, trudniej ulega krystalizacji, przez co produkty, do których jest dodawany cechują się większą trwałością. Dzięki bardzo wysokiej higroskopijności rozpuszcza się z dużą łatwością w wodzie.

### Zastosowanie:

- w produkcji przetworów owocowych (dżemów, powideł, konfitur),
- w piekarnictwie i cukiernictwie (do wypieków ciastek, herbatników, pierników, cukierków i czekolad nadziewanych),
- w produkcji napojów słodzonych,
- w gorzelnictwie oraz wyrobie likierów, win musujących,
- jako składnik sztucznego miodu.

### Cechy organoleptyczne:

Półpłynny, gęsty, wodny roztwór węglowodanów

Zapach: typowy dla zastosowanych składników, bez obcych zapachów

Smak: słodki, bez obcych posmaków

Barwa: przezroczysty, bezbarwny do słomkowej, lekko opalizujący

## **Parametry fizykochemiczne, mikrobiologiczne i substancji szkodliwych:**

Ekstrakt ogólny	70 +/- 0,5 g/100g
Profil cukrowy:	Glukoza 7 +/- 3 g/100g
	Fruktoza 6 +/- 3 g/100g
	Sacharoza 57 +/- 3 g/100g
	Maltoza < 2 g/100g
	Laktoza <2 g/100g
pH	2,3—2,9
Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych	<1,0x10 <sup>2</sup> jtk/g
Liczba pleśni	<1,0x10 <sup>1</sup> jtk/g
Liczba drożdży	<1,0x10 <sup>1</sup> jtk/g
Kadm	max 0,02 mg/kg
Rtęć	max 0,01 mg/kg
Ołów	max 0,1 mg/kg

## **Warunki przechowywania:**

Przechowywać w temperaturze 15-30°C, w pomieszczeniach o wilgotności maksymalnej 75%.

## **Okres trwałości:**

6 miesięcy od daty produkcji lub 14 dni od otwarcia

## **Dane logistyczne:**

Paletopojemniki a'1300 kg lub transport z wykorzystaniem cystern.

## **Oświadczenie:**

ALERGENY: nieobecne

GMO: surowiec używany do produkcji nie wykazuje modyfikacji genetycznej

Data opracowania:

29.12.2021