Specyfikacja

Nazwa produktu: Syrop Fruktozowo - Glukozowy

Opis produktu:

Syrop fruktozowo – glukozowy jest produktem hydrolizy enzymatycznej,

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.

Syrop wykazuje szczególne własności do produkcji **napojów izotonicznych**

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 34 +/- 3 g/100g
	Fruktoza 30+-/ 3 g/100g
	Sacharoza 3-6 g/100g

	Maltoza < 2 g/100g
	Laktoza <2 g/100g
pH	4,5—6,5
Liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych	$<1,0x10^2$ jtk/g
Liczba pleśni	$<1,0x10^1$ jtk/g
Liczba drożdży	$<1,0x10^1$ 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: 08.10.2021