

Наименование показателя (Properties)	Характеристика и нормы Typical values по ГОСТ 33917-2016 карамельная	Нормы по контракту Norms according to contract	Фактические значения Actual value
Внешний вид Appearance	Густая вязкая жидкость Thick viscous liquid	Густая вязкая жидкость Thick viscous liquid	соответствует
Вкус и запах Flavour	Свойственный патоке, без постороннего привкуса и запаха Inherent to glucose syrup without foreign taste and smell	Свойственный патоке, без постороннего привкуса и запаха Inherent to glucose syrup without foreign taste and smell	соответствует
Прозрачность Transparence	Прозрачная. Clear, bright	Прозрачная. Clear, bright.	прозрачная
Цвет Standard colour	От бесцветного до бледно-желтого From Colourless to yellow	От бесцветного до бледно -желтого From colourless to light-yellow	бл.-жёлтый
Массовая доля сухих веществ, %: Dry solids, %	Min 78	78.0-80.0	78.9
Массовая доля редуцирующих в-в, %: Reducing substances, %	36-44	38.0-42.0	41.0
Массовая доля отдельных углеводов (углеводный состав) Sugar profile Глюкоза/Dextrose, % Мальтоза/Maltose, %	5-20 10-25	Не нормируется Не нормируется	- -
Массовая доля общей золы в пере- счете на сухое вещество, % не более Ash, % on DS basis, max*	0.40	max 0.40	0.11
pH	3.5-6.0	4.5-5.5	4.8
Кислотность, см3 0.1 н р-ра NaOH в пересчете на СВ не более Acidity, max	15(для кислотной) Не нормируется(для ферментативной) Not applicable	max 8.0	6.8
Содержание SO2, мг/кг не более Content SO2, ppm max	40	max 10	1.2
Температура карамельной пробы, °C Caramel sample temperature, °C*	145(для кислотной) 140(для ферментативной)	min 145	145
Наличие видимых посторонних механических примесей Visible foreign materials	Не допускаются Not allowed	Не допускаются Not allowed	отсутствует
Состав продукта Product composition	Однокомпонентный, углеводы One component product, carbohydrates		однокомпонентный
Пищевая ценность, углеводы г/100г Food value carbohydrates, g/100g	Не менее 77.6	77.6-80.0	79**
Энергетическая ценность, ккал/100 г Energy value, kcal/100g	Не менее 310.4	310.4-320.0	310**
Энергетическая ценность кДж/100г Energy value, kJ/100g	Не менее 1319.2	1299,6-1339.8	1300**
Условия хранения и транспортирования Storage conditions and transportation	Температура хранения патоки не выше 30°C. Патоку перевозят при температуре не выше 65°C The storage temperature of the syrup is 30°C. The transportation temperature of the syrup must not exceed 65°C		

* фактическое значение получено на статистической основе согласно внутренней программе производственного контроля/ the actual value is obtained on a statistical basis according to the internal production control program

** расчётное среднее значение / calculated average

Примечание:

Продукция изготовлена из традиционного (генетически немодифицированного) сырья
применения продукта согласно действующей нормативной документации и спецификаций
Соответствует ГОСТ 33917-2016

По параметрам безопасности продукция соответствует требованиям ТР ТС 021/2011

Система менеджмента безопасности пищевой продукции сертифицирована по FSSC 22000

на срок один год со дня изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения.

