

Удостоверение качества

на патоку крахмальную карамельную ферментированную (К-400)

	Показатель	Норма и характеристика	Фактические показатели
1	Внешний вид	густая вязкая жидкость	густая вязкая жидкость
2	Вкус, запах	свойственный патоке. без постороннего запаха	свойственный патоке. без постороннего запаха
3	Прозрачность	прозрачная	прозрачная
4	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	78,0	78,6
5	Массовая доля редуцирующих веществ в перерасчете на сухие вещества, %, не менее	36,0 - 44,0	39,9
6	Водородный показатель, рН	4,0 - 6,0	4,1
7	Массовая доля золы в перерасчете на сухие вещества, %, не более	0,40	0,10
8	Цвет	от бесцветного до бледно- желтого разных оттенков	бледно-желтый
9	Температура карамельной пробы, °С, не менее	140	140
10	Содержание диоксида серы SO ₂ , мг/кг, не более	40	4,5
11	Наличие видимых посторонних механических примесей	не допускается	отсутствуют
12	Кислотность, не более	15	5,1
13	Температура, °С, не более	65	65

Пищевая ценность: на 100 г продукта углеводы - 78,5 г.

Калорийность: 314,0 кКал.

Энергетическая ценность: 1315кДж.

Срок годности: 1 год при условии соблюдения условий транспортировки и хранения.

Условия хранения: предохранять от воздействия солнечных лучей.