

## СПЕЦИФИКАЦИЯ: Глюкозно-фруктозный сироп LFx10G60

### Сертификат анализа:

Внешний вид	вязкая жидкость
Прозрачность	Прозрачный, допускается опалесценция при хранении вследствие частичной кристаллизации, исчезающая после нагрева до 55-60°C
Вкус и запах	Вкус сладкий, свойственный сиропам, без постороннего привкуса и запаха
Цвет	от бесцветного до бледно-жёлтого разных оттенков

### Углеводный состав:

Глюкоза (DP <sub>1</sub> ), %	36-42
Фруктоза (Fх), %	9-12
Мальтоза, %	18-25

### Физико-химические характеристики:

Массовая доля сухих веществ DS, %	77.0-80.0
Цвет CISM, T %, не менее	60
pH	3.5-5.0
Кислотность, см <sup>3</sup> 0.1 р-ра NaOH/100 г СВ	4.0
Содержание SO <sub>2</sub> , мг/кг, не более	10
Общее содержание золы, % не более	0.3
Содержание механических примесей	не допускается

### Микробиологические характеристики:

КАМАФАНМ, КОЕ/г, не более	1*10 <sup>5</sup>
БГКП	отсутствуют в 1 г
Патогенные, в т.ч сальмонеллы	отсутствуют в 25 г
Дрожжи КОЕ/г, не более	50
Плесени КОЕ/г, не более	100

### Содержание токсичных элементов

Свинец, мг/кг, не более	0.5
Мышьяк, мг/кг, не более	0.5
Кадмий, мг/кг, не более	0.1
Ртуть, мг/кг, не более	0.02

### Содержание пестицидов

Гексахлорциклогексан (а, в, у-изомеры) мг/кг, не более	0.5
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0.05

### Содержание радионуклеидов

Цезий-137, Бк/кг, не более	400
Стронций-90, Бк/кг, не более	100

### Пищевая и энергетическая ценность

Углеводы, г/100г	76.7-80.0
Энергетическая ценность, ккал/100г	306.8-320.0

**Срок годности:** 6 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий транспортировки и хранения.

**Транспортировка:** сиропы, залитые в бочки, фляги и другие транспортируемые емкости хранят в закрытом складском помещении без посторонних запахов, предохраняющем от воздействия прямых солнечных лучей.

**Хранения:** для хранения сиропов необходимо использовать стационарные емкости из нержавеющей или углеродистой стали с полимерным покрытием, оборудованные системой поддержания постоянной температуры. Для предотвращения конденсации влаги и возникновения условий, способствующих развитию микроорганизмов, верхняя часть емкости должна продуваться фильтрованным воздухом.

**Температура хранения:** не выше 30-35°C при условиях, исключающих возможность кристаллизации.