


**ПАТОКА КРАХМАЛЬНАЯ КАРАМЕЛЬНАЯ КИСЛОТНАЯ G 40.3.1**  
**STARCH SYRUP G 40.3.1**

договор поставки	
дата договора поставки	
дата введения	01.07.2014
№ версии	3

**Описание продукта/Product Description**

<b>Код спецификации/Code specification</b>	G 40.3.1
--	----------

Внешний вид /Appearance	густая вязкая жидкость/ thick viscous liquid
Прозрачность/Transparency	прозрачная, допускается опалесценция/ transparent, opalescence is admissible
Вкус и запах/Taste and odour	свойственный патоке, без постороннего привкуса и запаха/ Inherent to starch syrup without foreign flavor and odour
Цвет/Standart color	от бесцветного до бледно-жёлтого/from colourless to yellow

**Физико-химические характеристики/Physical/chemical specifications**

Показатель/Parameter	Характеристика/Typical value
Массовая доля сухих веществ/Dry solids, DS, %	78.0 - 80.0
Массовая доля редуцирующих веществ/Reducing substences, DE, %	38-44
рН	4.0 - 6.0
Кислотность, см <sup>3</sup> 0,1 н р-ра NaOH/ 100 г СВ сиропа, не более/ Acidity, cm <sup>3</sup> 0,1 n NaOH/100 g DS syrup, max	6.0 - 8.0
Содержание SO <sub>2</sub> , мг/кг, не более / SO <sub>2</sub> , ppm, max	10
Общее содержание золы, % не более/Total Ash, % max	0,40
Температура карамельной пробы/Caramelization temperature, °C min	145
Содержание глютена/ gluten	отсутствует*/absent*
Содержание механических примесей/ Foreign materials	не допускается/not allowed

\* Отсутствует в пределах обнаружения метода/ absent within the detection limits of the method

**Микробиологические характеристики/Microbiological specifications**

Показатель/Parameter	Характеристика/Typical value
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более/Total plate count cfu/g, max	1*10 <sup>4</sup>
БГКП/Escherichia coli	отсутствуют в 1 г/absent in 1 g
Патогенные, в т.ч сальмонеллы/salmonella	отсутствуют в 25 г/absent in 25 g
Дрожжи КОЕ/г, не более/yeasts cfu/g, max	50
Плесени КОЕ/г, не более/moulds cfu/g, max	100

**Содержание токсичных элементов/Toxic substances content**

Свинец, мг/кг, не более/Lead, ppm, max	0,5
Мышьяк, мг/кг, не более/Arsenic, ppm, max	0,5
Кадмий, мг/кг, не более/Cadmium, ppm, max	0,1
Ртуть, мг/кг, не более/Mercury, ppm, max	0,02

**Содержание пестицидов/Pesticides content**

Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)мг/кг, не более/ hexachlorocyclohexane, ppm, max	0,5
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более/DDT,metabolite, ppm, max	0,05

**Содержание радионуклидов/Radioactive nuclides content**

Цезий-137, Бк/кг, не более/Caesium-137, Bq/kg, max	400
Стронций-90, Бк/кг, не более/Strontium-90, Bq/kg, max	100

**Пищевая и энергетическая ценность /Food and energy value**

Углеводы, г/100г/Carbohydrates, g/100g	77.6-80.0
Энергетическая ценность, ккал/100г/Energy value, kcal/100 g	310.4-320.0

**ПАТОКА КРАХМАЛЬНАЯ КАРАМЕЛЬНАЯ КИСЛОТНАЯ G 40.3.1**  
**STARCH SYRUP G 40.3.1**

---

**Хранение и транспортировка/Storage and transportation**

Срок хранения - один год с даты изготовления при соблюдении условий транспортировки и хранения/  
*Shelf life is 1 year from the production date if the transport and storage costs are respected.*

Патоку, залитую в бочки, флаги и другие транспортируемые емкости хранят в закрытом складском помещении без посторонних запахов, предохраняющем от воздействия прямых солнечных лучей/

*Syrups, flooded in barrels, bottles and other containers store in without extraneous smells. Keep indoors protected from sunlight.*

Для хранения патоки 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/

*You must use to store the syrups nonportable capacity stainless or carbon steel with polymeric coating equipped maintain a constant temperature. To prevent condensation and moisture conditions conducive to the development of micro-organisms, the upper part of the tanks must be purged filtered air*

Температура хранения не выше/Storage temperature max: 30 °C.

Патоку транспортируют в авто- и (или) железнодорожных цистернах/  
*Syrups transported in auto and (or) railway tanks.*

**Область применения/Field of application**

Различные области пищевой промышленности/  
*Different areas of the food industry*

---

Продукция изготовлена из традиционного (генетически немодифицированного) сырья

Соответствует требованиям ГОСТ Р 52060-2003

ТР/ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"

ТР/ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"

Декларация о соответствии TC№ RU Д- RU.AE71.B.01091

---

поставщик

ООО "Каргилл"

---

покупатель