


**ПАТОКА КРАХМАЛЬНАЯ МАЛЬТОЗНАЯ НМ 50.1**  
**STARCH SYRUP НМ 50.1**

Договор поставки	
дата договора поставки	
дата введения	26.12.2017
№ версии	7

**Описание продукта/Product Description**

<b>Код спецификации/Specification code</b>	НМ 50.1
--	---------

Внешний вид /Appearance	густая вязкая жидкость/ thick viscous liquid
Прозрачность/Transparency	прозрачная/ transparent
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

**Углеводный состав/Sugar profile**

Глюкоза/Dextrose ( $DP_1$ ), max, %	5
Мальтоза/Maltose ( $DP_2$ ), %	48-52
Мальтотриоза/Maltotriose ( $DP_3$ ), %	16-22
Высшие сахара/Higher sugars ( $DP_4^+$ ), %	21-32

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

Показатель/Parameter	Характеристика/Typical value
Массовая доля сухих веществ/Dry solids, DS, %	79.0 - 81.0
Массовая доля редуцирующих веществ/Reducing substences, DE, %	42-48
Цвет CISM, T %, не менее/Colour CISM, T %, min	55
pH*	4.2 - 5.8
Содержание глютена/ Gluten	отсутствует**/absent**
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
Содержание механических примесей/Foreign materials	не допускается/not allowed

\* для деминерализованной патоки не нормируется/pH limit for demineralized syrups is not standardized  
 \*\* 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/	0,05



**ПАТОКА КРАХМАЛЬНАЯ МАЛЬТОЗНАЯ НМ 50.1**  
**STARCH SYRUP NM 50.1**

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

Углеводы, г/100г/Carbohydrates, g/100g	78.6-81.0
Энергетическая ценность, ккал/100г/Energy value, kcal/100 g	314.4-324.0
Энергетическая ценность, кДж/100г/Energy value, kJ/100 g	1336.2-1377

**Хранение и транспортировка/Storage and transportation**

Срок годности - 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 in barrels, bottles and other containers to be stored in closed warehouse free of foreign 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/

*Stainless or carbon steel tanks with polimer coating equipped with a termostate system must be used for bulk storage. The*

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

Патоку транспортируют в авто- и железнодорожных цистернах/

*Syrups to be transported in auto and railway tanks.*

**Область применения/Field of application**

Патока предназначена для применения в различных отраслях пищевой промышленности в составе пищевых продуктов массового потребления (овощные и фруктовые соки, напитки и нектары, пюре, десерты, пудинги, соусы, йогурты, мороженое, хлебобулочные и кондитерские изделия и др.), а также рекомендована в качестве сырья и компонента для специализированного питания, в том числе для питания детей от 3-х лет.

*Syrup is intended for use in various branches of the food industry as part of food products of mass consumption (vegetable and fruit juices, drinks and nectars, purees, desserts, puddings, sauces, yoghurts, ice cream, bakery and confectionery, etc.), and also recommended as a raw material and a component for specialized nutrition, including for feeding children from 3 years old.*

Продукция изготовлена из традиционного (генетически немодифицированного) сырья

Соответствует требованиям:

ГОСТ 33917-2016 «Патока крахмальная. Общие технические условия».

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

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

поставщик

покупатель

ООО "Каргилл"