



PPHU ORION Jarosław Kasprzyk
ul. Mała 12, 42-100 Kłobuck
NIP : 574 001 27 41
tel/fax : +48 34 317 21 21
e-mail : biuro@orionjk.com.pl

ORION

SPECYFIKACJA

SYROP GLUKOZOWY C* sweet 10343/G 36

1. Zastosowanie:

- wyroby cukiernicze: landryny, lizaki, karmelki
- galaretki, żelki
- dżemy, musy
- soki
- koncentraty
-

2. Cechy organoleptyczne

Zapach	typowy dla syropu, bez obcego zapachu
Smak	lekko słodki do słodkiego
Barwa	bezbarwna do słomkowej
Postać	gęsty syrop
Przezroczystość	przezroczysty do lekko opalizującego

3. Wymagania fizykochemiczne

Parametr		Jednostka	Min	Max
DS. sucha masa		%	80	81
Obecność skrobi	negatywny			
Kolor	ICUMSA,saczona			10
DE	Lane Eynon		33	38
Glukoza	w s.m.	%	10	20
Maltoza	w s.m.	%	10	20
Maltotrioza	w s.m.	%	10	20
Temperatura załadunku	-	°C	55	65
pH	50% wag/obj		3.5	6
Dwutlenek siarki	-	mg/kg		10

4. Wymagania mikrobiologiczne- specyfikacje

Parametr		Jednostka	Min	Max
Ogólna liczba bakterii	/g			300
Drożdże	/g			100
Pleśnie	/g			50



PPHU ORION Jarosław Kasprzyk
ul. Mała 12, 42-100 Kłobuck
NIP : 574 001 27 41
tel/fax : +48 34 317 21 21
e-mail : biuro@orionjk.com.pl

ORION

5. Pozostałe zanieczyszczenia- specyfikację

Parametr	Jednostka	Min	Max
Kadm	μ/kg		200
Ołów	mg/kg		0,2

6. Właściwości

Termin przydatności do spożycia 12 miesięcy od daty produkcji.

7. Dane logistyczne/ opakowania

–	wiadro 15 kg
–	hobok 40 kg
–	beczka 290 kg
–	kontener 1200 kg
–	kontener 900 kg

8. Wymagania dodatkowe

Surowiec stosowany do produkcji (z dozwolonych: pszenica oraz kukurydza) wyłącznie:

- pszenica