



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 GLUKOZOWO-FRUKTOZOWY C\* sweet F 01072/GF 60.9

#### 1. Zastosowanie

- dżemy
- jogurty
- ciastkarstwo ( wypieki) – herbatniki biszkopty, pierniki ( zastosowanie w.w. syropu wpływa korzystnie na pulchność, ciemniejszy wypiek, przedłuża trwałość)
- lody
- przetwórstwo owocowo-warzywne (keczupy, majonezy, sosy warzywne, musztardy marmolady sosy sałatkowe)

#### 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	Metoda
DS. sucha masa		%	79.9	81	CPC SMA M60
Obecność skrobi	negatywny				CPC SMA S101
Kolor	ICUMSA,saczona			12	CAM C-20C
Fruktoza	w s.m.	%	6	9	HPLC
Glukoza	w s.m.	%	30	38	CAM S-20C
Maltoza	w s.m.	%	26	34	CAM S-20C
Temperatura załadunku	-	° C	45	65	Cerestar method
pH	50% wag/obj		3,5	6	CPC SMA P40
Dwutlenek siarki	-	mg/kg		10	CPC SMA S130

#### 4. Wymagania mikrobiologiczne- specyfikacje

Parametr		Jednostka	Min	Max	Metoda
Ogólna liczba bakterii	/g			300	CRA Standard 03-20-91
Drożdże	/g			100	CRA Standard 03-20; II-B
Pleśnie	/g			50	CRA Standard 03-20-II-B

#### 5. Pozostałe zanieczyszczenia- specyfikację

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

## 6. Właściwości

Termin przydatności do spożycia 12 miesięcy.

## 7. Dane logistyczne/ opakowania

- wiadro 15 kg
- beczka 280 kg
- kontener 1200 kg
- kontener 900 kg

## 8. Wymagania dodatkowe

Surowiec stosowany do produkcji :

- pszenica