



Документ системы менеджмента

Вид, название документа:	Спецификация на готовую продукцию		
Обозначение (номер):	FORM-A 21		
Наименование продукции	Сироп глюкозный		
Нормативный документ	СТО 90212154-003-2021		
Версия спецификации	1.0	Код продукта	ГП-000350
Дата издания версии	22.03.2021		Стр. 1 из 2

Состав продукта

Глюкоза, вода

Описание продукта

Показатель	Метод измерений	Характеристика	Периодичность	Указание в УК
Внешний вид	ГОСТ 33917-2016	Прозрачная вязкая жидкость	Каждая партия	<input checked="" type="checkbox"/>
Цвет	ГОСТ 33917-2016	От бесцветного до светло-желтого	Каждая партия	<input checked="" type="checkbox"/>
Вкус и запах	ГОСТ 33917-2016	Вкус сладкий, свойственный сиропам, без посторонних вкусов и запахов	Каждая партия	<input checked="" type="checkbox"/>

Аналитические показатели

Показатель	Метод измерений	Минимум	Максимум	Периодичность	Указание в УК
Массовая доля сухих веществ, %	ГОСТ 33917-2016	70	72	Каждая партия	<input checked="" type="checkbox"/>
Массовая доля сухих веществ, °BRIX	СТО 90212154-001-2016	69	71	Каждая партия	<input checked="" type="checkbox"/>
Массовая доля глюкозы в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 33917-2016	92	-	Каждая партия	<input checked="" type="checkbox"/>
Массовая доля фруктозы в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 33917-2016	-	2	Каждая партия	<input checked="" type="checkbox"/>
Массовая доля редуцирующих сахаров в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 33917-2016	95	-	Каждая партия	<input checked="" type="checkbox"/>
pH	ГОСТ 33917-2016	3,5	5,5	Каждая партия	<input checked="" type="checkbox"/>
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 33917-2016	-	0,3	Каждая 10 партия	<input checked="" type="checkbox"/>

Микробиологические показатели

Показатель	Метод измерений	Значение	Периодичность	Указание в УК
КМАФАнМ (ОМЧ), КОЕ/г, не более	ГОСТ 10444.15-94	10 000	1 раз в 3 месяца	Нет
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	ГОСТ 31747-2012	Отсутствуют в 1 г	1 раз в 3 месяца	Нет
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	ГОСТ 31659-2012	Отсутствуют в 25 г	1 раз в 3 месяца	Нет
Дрожжевые грибы, КОЕ/г, не более	ГОСТ 10444.12-2013	50	1 раз в 3 месяца	Нет
Плесневые грибы, КОЕ/г, не более	ГОСТ 10444.12-2013	100	1 раз в 3 месяца	Нет

Показатели безопасности

Показатель	Метод измерений	Значение	Периодичность	Указание в УК
Содержание диоксида серы, мг/кг, не более	ГОСТ 33917-2016	10	1 раз в 6 месяцев	Нет
Наличие видимых посторонних механических примесей	ГОСТ 33917-2016	Не допускаются	Каждая партия	<input checked="" type="checkbox"/>
Содержание токсичных элементов:				
Мышьяк, мг/кг, не более	ГОСТ 31707 (EN 14627)	0,5	1 раз в 3 месяца	Нет
Свинец, мг/кг, не более	ГОСТ EN 14083	0,5	1 раз в 3 месяца	Нет
Ртуть, мг/кг, не более	ГОСТ Р 53183	0,02	1 раз в 3 месяца	Нет
Кадмий, мг/кг, не более	ГОСТ EN 14083	0,1	1 раз в 3 месяца	Нет
Содержание пестицидов:				
ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры), мг/кг, не более	-	0,5	1 раз в 12 месяцев	Нет
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	-	0,05	1 раз в 12 месяцев	Нет

Документ системы менеджмента

Вид, название документа:	Спецификация на готовую продукцию		
Обозначение (номер):	FORM-A 21		
Наименование продукции	Сироп глюкозный		
Нормативный документ	СТО 90212154-003-2021		
Версия спецификации	1.0	Код продукта	ГП-000350
Дата издания версии	22.03.2021		Стр. 2 из 2

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г

Показатель	Метод измерений	Минимум	Максимум	Периодичность	Указание в УК
Углеводы, г	ГОСТ 33917-2016	69,7	71,7	Каждая партия	<input checked="" type="checkbox"/>
Энергетическая ценность, кДж	ГОСТ 33917-2016	1167	1201	Каждая партия	<input checked="" type="checkbox"/>
Калорийность, ккал	ГОСТ 33917-2016	279	287	Каждая партия	<input checked="" type="checkbox"/>

Хранение и транспортировка

Сроки годности:

Семь дней при температуре хранения от 55 °С до 65 °С с даты изготовления при соблюдении условий транспортировки и хранения.

Тридцать дней при температуре хранения от 30 °С до 45 °С с даты изготовления при соблюдении условий транспортировки и хранения.

Условия хранения:

Глюкозный сироп хранят в стационарных емкостях из нержавеющей или углеродистой стали с полимерным покрытием, оборудованных системой поддержания постоянной температуры. Для предотвращения конденсации влаги и возникновения условий, способствующих развитию микроорганизмов, верхняя часть емкости должна продуваться фильтрованным воздухом. Температура хранения глюкозного сиропа не выше 65 °С.

Виды упаковки:

Кубы, масса нетто от 1300 до 1400 кг. Код 000356

Автоцистерны, масса нетто от 10 000 кг до 30 000 кг. Код 000357

Способ доставки:

Транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующих на соответствующих видах транспорта, с соблюдением условий хранения данного продукта или в автоцистернах при температуре не ниже 55°С и не выше 65°С.

Предполагаемое использование

Применяется в пищевой и других отраслях промышленности.

Не для розничной продажи.

Требования к особой маркировке

Отсутствуют.

*Продукция изготовлена из традиционного (генетически не модифицированного) сырья – зерна пшеницы
Соответствует требованиям СТО 90212154-003-2021, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011*

ПОСТАВЩИК

ПОКУПАТЕЛЬ