



## АО «Таткрахмалпатока»

Россия, Республика Татарстан, Верхнеуслонский район, с. Куралово, ул. Центральная, 2

## JSC Tatkrakhmalpatoka

Russia, Tatarstan region, Verkhneuslonsky district, Kuralovo village, Tsentralnaya street, 2

[www.tkp.company](http://www.tkp.company)

### Спецификация / Product specification

#### Патока мальтозная солодовая

#### Malt maltose syrup

Сырье <b>Raw materials</b>	Кукуруза, ячменный солод <b>Corn, barley malt</b>
Нормативные документы <b>Regulations</b>	<b>ГОСТ Р 55316 – 2012</b>
<b>Описание продукта / Product Description</b>	
Внешний вид <b>Appearance</b>	Густая вязкая жидкость <b>Dense viscous nontransparent liquid</b>
Цвет <b>Color</b>	От коричневого до бесцветного <b>From brown to colorless</b>
Вкус <b>Taste</b>	Сладкий, допускается солодовый привкус <b>Sweet, malt smack is allowed</b>
Аромат <b>Aroma</b>	Свойственный патоке. Допускается легкий солодовый запах. <b>Inherent to molasse. A slight malt odor is permissible.</b>
Растворимость в воде <b>Solubility in water</b>	Полная растворимость <b>Total solubility</b>
ГМО / <b>GMO</b>	Отсутствуют / <b>Absent</b>
<b>Физико-химические показатели / Physical and chemical parameters</b>	
Пищевая ценность 100 г продукта <b>Food value 100 g of a product</b>	Углеводы / <b>Carbohydrates</b> 76,8 г / <b>g</b>
Энергетическая ценность 100 г продукта <b>Energy value 100 g of a product</b>	308 ккал / <b>kcal</b> 1289 кДж / <b>kJ</b>
Массовая доля сухих веществ, %, не менее <b>Brix, °Bx, not less than</b>	78,0
Кислотность, см <sup>3</sup> , не более <b>Acidity, cm<sup>3</sup>, not more than</b>	12,0
Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на мальтозу и на 100 г сухого вещества патоки, %, не менее <b>Mass fraction of reducing substances in terms of maltose and per 100 g of dry matter molasses, %, not less than</b>	65,0
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более <b>Mass fraction of the total ash in recalculation on solids, %, not more than</b>	1,2
Реакция среды, pH <b>Medium reaction, pH</b>	4,0 - 6,0
Наличие посторонних механических примесей <b>Presence of extraneous mechanical impurities</b>	Не допускается <b>Not allowed</b>

<b>Микробиологические показатели / Microbiological specifications</b>	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более <b>QMAFAnM, CFU/g, not more than</b>	1*10 <sup>4</sup>
БГКП, в 1 г <b>Coliform bacteria in 1 gr</b>	Не допускается <b>Not allowed</b>
Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, в 25 г <b>Pathogenic, including salmonella, in 25 g</b>	Не допускается <b>Not allowed</b>
Плесени, КОЕ/г, не более <b>Mold, CFU/g, not more than</b>	100
Дрожжи, КОЕ/г, не более <b>Yeast, CFU/g, not more than</b>	50
<b>Содержание токсичных элементов / Toxic substances content</b>	
Свинец, мг/кг, не более <b>Lead, mg/kg, not more than</b>	0,5
Мышьяк, мг/кг, не более <b>Arsenic, mg/kg, not more than</b>	0,5
Кадмий, мг/кг, не более <b>Cadmium, mg/kg, not more than</b>	0,1
Ртуть, мг/кг, не более <b>Mercury, mg/kg, not more than</b>	0,02
<b>Содержание пестицидов / Pesticides content</b>	
Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta, \gamma$ -изомеры) мг/кг, не более <b>Hexachlorocyclohexane (<math>\alpha, \beta, \gamma</math>-isomers) mg/kg, not more than</b>	0,5
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более <b>DDT and its metabolites, mg/kg, not more than</b>	0,05

### **Транспортирование и хранение / Transportation and storage**

Патока мальтозная солодовая залитая в бочки и другие транспортные ёмкости подлежит хранению в закрытом складском помещении без посторонних запахов. Предохранять от воздействия прямых солнечных лучей.

**Keep indoors protected from sunlight of foreign smells.**

Температура хранения патоки мальтозной солодовой не выше плюс 30°C.

**Malt maltose syrup should be stored at a temperature not above 30°C.**

Гарантийный срок хранения - 12 месяцев, при соблюдении условий транспортирования и хранения.

**Guaranteed shelf life is 12 months from the production date if the transport and storage conditions are respected.**

И.о. начальника ПТЛ  
**Head of laboratory**

E-mail: [maltoza@list.ru](mailto:maltoza@list.ru)

Хузаханова А.И.  
**Khuzakhanova A.I.**

Май 2018 / **May 2018**