



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

Спецификация / Product specification

Патока мальтозная ржаная

Maltose syrup with rye

Сырье Raw materials	Кукуруза, ячменный солод, солод ржаной сухой ферментированный Corn, barley malt, dry rye malt fermented
Нормативные документы Regulations	ТУ 9188-001-05154587-12
Описание продукта / Product Description	
Внешний вид Appearance	Непрозрачная вязкая густая жидкость Opaque viscous thick liquid
Цвет Color	От коричневого до тёмно-коричневого From brown to dark-brown
Вкус Taste	Сладко-кислый солодовый Sweet-sour malty
Аромат Aroma	Ржаного хлеба Rye bread
Растворимость в воде Solubility in water	Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья, и осадок частиц хлебных припасов Allowed opalescence due to the peculiarities of used raw materials
ГМО / GMO	Отсутствуют / Absent
Физико-химические показатели / Physical and chemical parameters	
Пищевая ценность 100 г продукта Food value 100 g of a product	Углеводы 71,3г Carbohydrates 71,3 g Белки 2,2г Proteins 2,2g
Энергетическая ценность 100 г продукта Energy value 100 g of a product	294 ккал / kcal 1230 кДж / kJ
Массовая доля сухих веществ, %, не менее Brix, °Bx, not less than	72,0
Кислотность, см ³ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/дм ³ на 100г продукта, не более Acidity, cm³ of solution of sodium hydroxide at concentration per 1,0 mole/dm³ on 100 g of a product, not more than	18,0
Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на мальтозу и на 100 г сухого вещества сиропа, %, не менее Mass fraction of reducing substances in terms of maltose and per 100 g dry solids of syrup, %, not less than	65,0

Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более Mass fraction of the total ash in recalculation on solids, %, not more than	1,5
Наличие посторонних механических примесей Presence of extraneous mechanical impurities	Не допускается Not allowed
Микробиологические показатели / Microbiological specifications	
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более QMAFAnM, CFU/g, not more than	1*10 ⁴
БГКП, в 1 г Coliform bacteria in 1 gr	Не допускается Not allowed
Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, в 25 г Pathogenic, including salmonella, in 25 g	Не допускается Not allowed
Плесени, КОЕ/г, не более Mold, CFU/g, not more than	100
Дрожжи, КОЕ/г, не более Yeast, CFU/g, not more than	50
Содержание токсичных элементов / Toxic substances content	
Свинец, мг/кг, не более Lead, mg/kg, not more than	0,5
Мышьяк, мг/кг, не более Arsenic, mg/kg, not more than	0,5
Кадмий, мг/кг, не более Cadmium, mg/kg, not more than	0,1
Ртуть, мг/кг, не более Mercury, mg/kg, not more than	0,02
Содержание пестицидов / Pesticides content	
Гексахлорциклогексан (α, β, γ -изомеры) мг/кг, не более Hexachlorocyclohexane (α, β, γ-isomers) mg/kg, not more than	0,5
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более DDT and its metabolites, mg/kg, not more than	0,05

Транспортирование и хранение / Transportation and storage

Патока мальтозная ржаная 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 and foreign smells.

Температура хранения патоки мальтозной ржаной от минус 40 °С до плюс 30°С.

Maltose syrup with rye should be stored at a temperature from minus 40°C to plus 30°C.

Гарантийный срок хранения - 6 месяцев, при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Guaranteed shelf life is 6 months from the production date if the transport and storage conditions are respected.

И.о. начальника ПТЛ
Head of laboratory

Хузаханова А.И.
Khuzakhanova A.I.

E-mail: maltoza@list.ru

Май 2018 / **May 2018**