

СПЕЦИФІКАЦІЯ / PRODUCT SPECIFICATION				
ПАТОКА МАЛЬТОЗНА HM5578				
HIGH MALTOSE SYRUP HM5578				
	Договір постачання			
	Supply agreement			
	Дата договору постачання			
	Date of supply agreement			
	Дата введення	30 Листопада 2020		
	Date of entry	November 30, 2020		
	№ версії	3.0		
	Revision			
Дата введення	27 Березня 2024			
Date of entry	March 27, 2024			
Виробник	ІНТЕРКОРН КОРН ПРОЦЕССІНГ ІНДАСТРІ, ПрАТ (120, вул. Маршала Малиновського, м. Дніпро, 49022, Україна)			
Постачальник	ІНТЕРСТАРЧ УКРАЇНА, ТОВ			
Manufacturer	INTERCORN CORN PROCESSING INDUSTRY, PJSC (120, Marshala Malinovskogo str., Dnipro, 49022, Ukraine)			
Seller	INTERSTARCH UKRAINE, LLC			
Сировина	Зерно кукурудзи (зубовидної)			
Raw materials	Dent corn grain			
Вид	Патока мальтозна, що отримана згідно з ТУ У 15.6-32616426-008:2005 "Патока мальтозна. Технічні умови" .			
Sort	High maltose syrup manufactured according to TR U 15.6-32616426-008:2005 "High maltose syrup. Thechnical requirements"			
CAS номер	8029-43-4			
CAS number				
Митний тарифний номер	1702 30 90 00			
HS Code (customs tariff number)				
Клас сполук	Вуглеводи			
Chemical Family	Carbohydrates			
Законодавчі вимоги / відповідність	Відповідає основній директиві ЄС з харчового законодавства 178/2002, директиві 2001/111/ЄС. Патока (сироп) мальтозна відповідає директиві ЄС 1829/2003 та директиві ЄС 1830/2003			
Legal regulations / conformity	Complies with General Food Law Regulation (EC) 178/2002, Council Directive 2001/111/EC. High maltose syrup complies with Regulation (EC) 1829/2003 and Regulation (EC) 1830/2003			
ОПИС ПРОДУКТУ / PRODUCT DESCRIPTION				
Зовнішній вигляд	Однорідна в'язка рідина			
Appearance	Thick, viscous liquid			
Колір	Від безбарвного до жовтого			
Colour	Transparent, colorless to pale yellow			
Смак	Солодкий. Від нейтрального до смаку із квітково-медовими тонами			
Taste	Sweet. From neutral to a taste with floral-honey tones			
Запах	Від нейтрального до запаху із квітково-медовими тонами			
Odour	From neutral to an odour with floral-honey tones			
ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ / PHYSICAL AND CHEMICAL SPECIFICATIONS				
Показник		Одиниці	Характеристика	Метод контролю
Parameter		Units	Typical value	Method of analysis
Масова частка сухих речовин		%	78,0 - 80,0	ТУ У 15.6-32616426-008:2005, п. 6.3
Total dry solids				Ref. ISO 1743 (3b)
Показник заломлення		20°C	1,4911 - 1,4965	ТУ У 15.6-32616426-008:2005, дод. Г
Refractometric index			1,4903 - 1,4957	Ref. ISO 1743 (3b)
Масова частка видимих сухих речовин		Brix (20°C)	80,1 - 82,2	ТУ У 15.6-32616426-008:2005, дод. Г
Refractometric dry solids				Refractometer
Масова частка редукувальних речовин (метод Лейна-Ейнона)		%	55,0 - 60,0	ТУ У 15.6-32616426-008:2005, п. 6.4
Dextrose Equivalent (Lane-Eynon method)				Ref. ISO 5377:1981
Густина (20°C)		кг/дм³	1,4083 - 1,4218	ТУ У 15.6-32616426-008:2005, дод. Г
Density (20°C)		kg/dm³		

Вміст загальної золи, %, не більше	%	0,10	ТУ У 15.6–32616426–008:2005, п. 6.8 Ref. ISO 3593:1982
Total Ash Content, %, no more than			
Значення pH	20°C	4,0 - 6,0	ТУ У 15.6–32616426–008:2005, п. 6.5 (35% CP)
pH - Index			
Колірність, не більше	IU	< 25,0	ТУ У 15.6–32616426–008:2005, дод. В Ref. ICUMSA Method GS2/3-10
Color, no more than			
Вміст діоксиду сірки (SO ₂), не більше	мг/кг	10,0	ТУ У 15.6–32616426–008:2005, п. 6.7 Iodine titration method
Sulphur dioxide content (SO ₂), no more than	mg/kg		
Вуглеводний склад (до маси CP) / Carbohydrate composition (in DS)			
Глюкоза (DP ₁)	%	15,0 - 20,0	ТУ У 15.6–32616426–008:2005, п. 6.10 HPLC (Ref. ISO 10504)
Glucose (DP ₁)			
Мальтоза (DP ₂), не менше	%	55,0	ТУ У 15.6–32616426–008:2005, п. 6.10 HPLC (Ref. ISO 10504)
Maltose (DP ₂), not less than			
Мальтотриоза (DP ₃), не менше	%	6,0	ТУ У 15.6–32616426–008:2005, п. 6.10 HPLC (Ref. ISO 10504)
Maltotriose (DP ₃), not less than			
Вищі цукри (DP ₄₊), не більше	%	20,0	ТУ У 15.6–32616426–008:2005, п. 6.10 HPLC (Ref. ISO 10504)
Higher sugars (DP ₄₊), no more than			
Мікробіологічні показники / Microbiological Limits			
МАФАМ, не більше	КУО/г	1 000,0	ДСТУ 8446:2015 Ref. ISO 4833
Total Aerobic and Anaerobic Microbial Count, no more than	CFU/g		
Дріжджі, не більше	КУО/г	100,0	ДСТУ 8447:2015 Ref. ISO 7954:2006
Yeast, no more than	CFU/g		
Пліснява, не більше	КУО/г	100,0	ДСТУ 8447:2015 Ref. ISO 7954:2006
Molds, no more than	CFU/g		
БГКП	КУО/1,0 г	не допускається	ГОСТ 30518-97
Coliforms	CFU/1,0 g	not allowed	Ref. ISO 4832, ISO 21528
Патогенні мікроорганізми включаючи Сальмонелу	КУО/25 г	не допускається	Інстр. № 1135-73
Pathogenic microbes including Salmonella	CFU/25 g	not allowed	Ref. EN ISO 6579-1
Параметри безпеки / Food Safety Parameters			
Вміст важких металів (мг/кг), не більше / Content of Heavy Metal (mg/kg), no more than:			
Свинець (Pb)	мг/кг	0,20	Inductively Coupled Plasma Optical Emission Spectroscopy (ICP-OES)
Lead (Pb)	mg/kg		
Кадмій (Cd)	мг/кг	0,10	
Cadmium (Cd)	mg/kg		
Миш'як (As)	мг/кг	0,10	
Arsenic (As)	mg/kg		
Ртуть (Hg)	мг/кг	0,01	
Mercury (Hg)	mg/kg		
Вміст ГМО (ПЦР в реальному часі) / Content of GMO (PCR Real - Time)			
Генетично модифіковані організми		не допускаються	ДСТУ ISO 21571:2008; ДСТУ ISO 21569:2008 (Ref. ISO 21569, ISO 21571)
Genetically Modified Organisms		not allowed	

Харчова та енергетична цінність / Nutritional and Energy Value					
Показник	на 100 гр. продукту	одиниці	Показник	на 100 гр. продукту	одиниці
Parameter	per 100 g of product	units	Parameter	per 100 g of product	units
Енергетична цінність	314,0	ккал (kcal)	Вміст білку	0,0	г
Energy value	1334,5	кДж (kJ)	Protein		g
Вміст клітковини	0,0	г	Сіль	0,015	г
Fiber		g	Salt		g
Вміст жиру	0,0	г	Вміст вуглеводів	78,50	г
Total Fat		g	Total Carbohydrate		g
Насичені	0,0	г	Цукри	58,50	г
Saturates		g	Sugars		g
Мононенасичені	0,0	г	Поліюли	0,0	г
Mono-unsaturates		g	Polyols		g
Поліненасичені	0,0	г	Крахмаль	0,0	г
Polyunsaturates		g	Starch		g
Термін зберігання - 1 рік. Патока мальтозна повинна зберігатись у закритому складському приміщенні, яке запобігає попаданню сонячних променів.					
Shelf life is 1 year. High maltose syrup must be stored in a closed warehouse to avoid exposure to direct sunlight.					

Продавець / The Seller

Покупець / The Buyer