



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
VISOKOFUKTOZNI SIRUP 42

Broj: **SP.20**

Izdanje br 04/Datum:Novembar 2014.

Strana 1 od 2

1. Identifikacija proizvoda

Naziv proizvoda	Glukozno-fruktozni sirup
Komercijalni naziv	Visokofruktozni sirup 42
Barcode	8606105499293
Organoleptička svojstva	Viskozna, bezbojna do svetlo žuta tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa.
Hemijski sastav	Visokofruktozni sirup 42, dobijen je izomerizacijom prečišćenog skrobnog hidrolizata dobijenog iz kukuruza, po sastavu je smeša glukoze, fruktoze i oligosaharida.

2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Suva materija (%)	min 70	-	MI.53 - SRPS EN ISO 1743 – Refraktom.
pH vrednost		3.3 – 4.5	MI.55 - Potenciometrijski
Sadržaj SO ₂ (mg/kg)	max 3	-	MI.54 – Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 0.05	-	MI.57 – SRPS EN ISO 5809
Specifična težina (g/cm ³)	1,340	-	-
Tipični ugljenohidratni sastav:			
Sadržaj fruktoze na SM (%)	min 42	-	IC
Sadržaj glukoze na SM (%)	min 52	-	IC
Sadržaj oligosaharida na SM (%)	max 6	-	IC
Sadržaj teških metala			
Olovo (mg/kg)	-	max 0,5	ICP/MS – BS EN 15763
Arsen (mg/kg)	-	max 1	ICP/MS – BS EN 15763
Bakar (mg/kg)	-	max 2	ICP/MS – VM/MET 865
Mikrobiološki kriterijumi			
Plesni (CFU/10g)	-	max 10	ISO/FDIS 21527-2
Kvasci (CFU/10g)	-	max 10	ISO/FDIS 21527-2
Broj aerobnih kolonija (CFU/10g)	-	max 200	SRPS EN ISO 4833
Salmonela spp (/25g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 6579

3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- Pravilnik o kvalitetu skroba i proizvoda od skroba za prehrambene svrhe
Sl. list SRJ br. 33/95; Sl. list SCG br. 56/03, 4/04
- Pravilnik o prehrambenim aditivima
Sl. Glasnik RS 63/13
- Zakon o bezbednosti hrane
Sl. glasnik RS br.41/09
- Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa
Sl. glasnik RS br. 72/10
- Pravilnik o uslovima higijene hrane
Sl. glasnik RS br. 73/10
- Pravilnik o maksimalno dozvoljenim količinama ostataka sredstava za zaštitu bilja u hrani i hrani za životinje i o hrani i hrani za životinje za koju se utvrđuju maksimalno dozvoljene količine ostataka za zaštitu bilja
Sl.glasnik RS 29/14, 37/14, 39/14, 72/14
- Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica,
Sl.glasnik RS 85/13
- Zakon o genetički modifikovanim organizmima
Sl. glasnik RS 41/09

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		
AD Industrija skroba "JABUKA" Pančevo	SPECIFIKACIJA PROIZVODA VISOKOFUKTOZNI SIRUP 42	Broj: SP.20 Izdanje br 04/Datum:Novembar 2014.



3.9 Zakon o zdravstvenoj ispravnosti životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe Sl. glasnik RS br. 92/2011
3.10 Pravilnik o granicama sadržaja radionuklida u vodi za piće, životnim namirnicama, stočnoj hrani, lekovima, predmetima opšte upotrebe, građevinskom materijalu i drugoj robi koja se stavlja u promet – Sl.glasnik RS 86/11, 97/13

4. Pakovanje / ambalaža

Pojedinačna pakovanja; PET ambalaža (25 – 250 kg)

Rinfuz; skladišni rezervoari, cisterne od materijala za prehrambenu namenu

5. Označavanje / deklarisanje

U skladu sa pravilnikom o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, "Sl.glasnik RS 85/13"

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Visokofruktozni 42 sirup se skladišti u rezervoarima od materijala za prehrambene namene, sa oduškom i na temperaturi od 25-30 °C. Skladištenje na nižim temperaturama je dozvoljeno na kratko vreme, postoji mogućnost kristalizacije. Pojedinačna pakovanja skladištiti u zatvorenom prostoru, udaljenim od grejnih tela.

Neophodna je sistematska sterilizacija uređaja i skladišnih rezervoara.

Transport: Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priklučci, adapteri, creva i pumpe za istakanje moraju biti od materijala za prehrambene namene, neophodno ih je oprati pre i posle svakog utakanja/istakanja cisterne.

7. Rok trajanja

6 meseci, u navedenim uslovima skladištenja.

8. Primena

Visokofruktozni sirup 42 zamenjuje invertni šećer i saharozu gde je to moguće.

Upotrebljava se u proizvodnji bezalkoholnih pića, gde pojačava voćni ukus, ne dolazi do izmene ukusa kao što je slučaj inverzije saharoze u bezalkoholnim pićima.

Upotrebljava se u konzerviranom voću i želeu gde u navedenim proizvodima se preporučuje u kombinaciji sa sirupom sa visokim sadržajem maltoze.

U proizvodnji sladoleda Visokofruktozni sirup može u potpunosti zameniti saharozu u kombinaciji sa Visokomaltoznim sirupom.

9. Informacija za posebnu grupu korisnika

Alergenski sastojak	Korišćen kao sastojak		Potencijalna unakrsna kontaminacija	
	Da/Ne	Priroda alergena	Da	Ne
Kikiriki i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Zglavkari i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (jastog,škampe,rakovi,školjke)	Ne			Ne
Riba i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Jaja i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Košunjavo voće i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mleko i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu (uključujući laktozu)	Ne			Ne
Soja i proizvodi koji je imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Žitarice koje sadrže gluten i proizvodi koji ih imaju u svom sastavu (*)	Ne			Ne
Sumpor dioksid i sulfiti	Ne			Ne
Celer i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Susam i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Slačica i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mekušci i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Lupin i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne
Mahunarke i proizvodi koji ga imaju u svom sastavu	Ne			Ne

(*) Odnosi se na pšenicu, raž, ječam, pirinač, ovas, kamut ili njihove hibridne sojeve

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljковиć
Potpis		