

AD Industrija skroba  
"JABUKA"  
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA  
**MALTOZNI SIRUP 40**

Broj: **SP.19**

Izdanje br 04/Datum: Novembar 2014.

Strana 1 od 2

### 1. Identifikacija proizvoda

<b>Naziv proizvoda</b>	Maltozni sirup 40
<b>Barcode</b>	8606105499187
<b>Organoleptička svojstva</b>	Bezbojna do svetlo žuta tečnost, niskog viskoziteta, neutralnog mirisa i umereno slatkog ukusa.
<b>Hemijski sastav</b>	Maltozni sirup je proizvod dobijen enzimskom hidrolizom kukuruznog skroba i predstavlja smešu maltoze, dekstroze i viših saharida.

### 2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

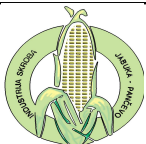
Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Suva materija (%)	min 80	-	MI.53 – SRPS EN ISO 1743 – Refraktom.
DE vrednost	43	-	MI.52 – SRPS EN ISO 5377
pH (40% suspenzija)	-	4,0 – 5,0	MI.55 – Potencimetrijski
SO <sub>2</sub> (mg/kg)	max 10	-	MI.54 – Acidimetrijski
Sadržaj sulfatnog pepela na SM (%)	max 0,3	-	MI.57 – SRPS EN ISO 5809
Tipični ugljenohidratni sastav:			
Sadržaj maltoze na SM (%)	40	-	IC
Sadržaj glukoze na SM (%)	8	-	IC
Sadržaj teških metala			
Olovo (mg/kg)	-	max 2	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			
Kvasci i plesni (CFU/g)	-	max 100	ISO/FDIS 21527-2
Enterobacteriaceae (CFU/g)	-	max 10	SRPS ISO 21528-1
Broj aerobnih kolonija (CFU/g)	-	max 1000	SRPS EN ISO 4833
Salmonela spp ( /25g)	odsustvo	-	SRPS EN ISO 6579

### 3. Zakonska regulativa

Proizvod je u saglasnosti sa sledećim propisima:

- 3.1 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
- 3.2 Pravilnik o prehrambenim aditivima  
Sl. glasnik RS br. 63/13
- 3.3 Zakon o bezbednosti hrane  
Sl. glasnik RS br.41/09
- 3.4 Pravilnik o opštim i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa  
Sl. glasnik RS br. 72/10
- 3.5 Pravilnik o uslovima higijene hrane  
Sl. glasnik RS br. 73/10
- 3.6 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
- 3.7 Pravilnik o deklarisanju i označavanju upakovanih namirnica, Sl.glasnik RS 85/13
- 3.8 Zakon o genetički modifikovanim organizmima, Sl. glasnik RS 41/09
- 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

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		
AD Industrija skroba	SPECIFIKACIJA PROIZVODA	Broj: <b>SP.19</b>



„JABUKA”  
Pančevo

**MALTOZNI SIRUP 40**

Izdanje br 04/Datum: Novembar 2014.

Strana 2 od 2

#### 4. Pakovanje / ambalaža

PET burad (25 – 280 kg); Skladišni rezervoari-cisterne.

#### 5. Označavanje / deklarisanje

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

#### 6. Uslovi skladištenja / transporta

**Skladištenje:** U ambijentalnim uslovima; u zatvorenim rezervoarima od materijala propisanih za prehrambenu namenu, sa oduškom i mogućnošću grejanja na temperaturi oko 55 °C i u originalnoj PET ambalaži u zatvorenim prostorijama.

Napomena: Tokom dužeg skladištenja i usled povišene temperature može doći do promene boje; tamnjenja sirupa

**Transport:** Transport se obavlja u cisternama od materijala za prehrambene namene. Priključci, 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

#### 8. Primena

Prednost upotrebe maltoznih sirupa u prehrambenoj industriji bazira se na njihovim osnovnim fizičko-hemijskim karakteristikama:

- niska higroskopnost, nizak viskozitet,
- umerena slast, blag ukus,
- visoka otpornost na promenu boje u prisustvu proteina i amino kiselina,
- inhibitor kristalizacije saharoze i glukoze, bez tendencije ka sopstvenoj kristalizaciji,
- viši efekat mikrobiološke zaštite u odnosu na saharozu,
- smanjenje tačke mržnjenja,
- visoka fermentabilnost.

Ova svojstva predstavljaju poboljšanje u odnosu na karakteristike standardnih skrobnih sirupa.

Maltozni sirupi nalaze široku primenu u proizvodnji tvrdih bombona, džemova, želea i drugih mekih konditorskih proizvoda, sladoleda i drugih smrznutih deserta, kao i u proizvodnji piva.

#### 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
Koštunjavo 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 Nedeljković
Potpis		