



AD Industrija skroba
"JABUKA"
Pančevo

SPECIFIKACIJA PROIZVODA
SIRUP F9

Broj: **SP.31**

Izdanje br 02/Datum: Novembar 2014.

Strana 1 od 2

1. Identifikacija proizvoda

Naziv	Glukozno-fruktozni sirup
Komercijalni naziv	Sirup F9
Barcode	8606105499354
Organoleptička svojstva	Viskozna, bezbojna do svetlo žuta tečnost, neutralnog mirisa i slatkog ukusa.
Hemijski sastav	Sirup F9, dobijen je iz prečišćenog skrobnog hidrolizata dobijenog iz kukuruza, po sastavu je smeša glukoze, fruktoze, maltoze i viših ugljenih hidrata.

2. Fizičko – hemijske karakteristike i mikrobiološki kriterijumi

Naziv/jedinica	Vrednost	Granice	Metod ispitivanja
Suva materija (%)	-	80 – 83	MI.53 - SRPS EN ISO 1743 – Refraktom.
pH vrednost	-	4,0 – 5,5	MI.55 – Potencimetrijski
Dekstrozni ekvivalent	-	65 – 80	MI.52 - SRPS EN ISO 5377
Sadržaj SO ₂ (mg/kg)	max 10	-	MI.54 – Acidimetrijski
Provodljivost (28 Bx),(μS/cm)	max 150	-	Konduktometrijski
Tipični ugljenohidratni sastav:			
Sadržaj fruktoze na SM (%)	-	8 – 9,9	HPLC
Sadržaj glukoze na SM (%)	-	30 – 38	HPLC
Sadržaj maltoze na SM (%)	-	26 – 35	HPLC
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			
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 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

	Izradio:	Odobrio:
Ime i prezime	Sanja Stefanov	Ljubica Nedeljković
Potpis		
AD Industrija skroba "JABUKA" Pančevo	SPECIFIKACIJA PROIZVODA SIRUP F9	Broj: SP.31 Izdanje br 02/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

Rinfuz; skladišni rezervoari, cisterne od materijala za prehrambenu namenu; PET ambalaža 25-280 kg

5. Označavanje / deklarisanje

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

6. Uslovi skladištenja / transporta

Skladištenje: Sirup F9 se skladišti u rezervoarima od materijala za prehrambene namene, sa oduškom i na temperaturi od 40-55 °C. Pojedinačna pakovanja skladišti u zatvorenom prostoru.

Neophodna je sistematska sterilizacija uređaja i skladišnih rezervoara.

Preporučena temperatura skladištenja pojedinačnog pakovanja je iznad 20°C uz napomenu da pri dužem stajanju može doći do pojave kristalizacije, pri čemu je pre upotrebe potrebno obezbediti zagrevanje 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, u navedenim uslovima skladištenja.

8. Primena

Ovaj proizvod je posebno dizajniran za postizanje željenog voćnog ukusa, kao i da delimično spreči kristalizaciju, parcijalnim zamenom šećera u voćnim punjenjima. Izbalansirani sastav ugljenih hidrata obezbeđuje punoću ukusa, a takođe poboljšava mikrobiološku stabilnost proizvoda, smanjujući aktivnost vode.

Upotrebljava se u proizvodnji bezalkoholnih pića, gde pojačava voćni ukus, a ne dovodi do izmene ukusa.

Ima veliku primenu u proizvodnji peciva, biskvitnog testa i sličnih konditorskih proizvoda.

Upotrebljava se u pripremi konzerviranog voća, voćnih preliva, kao i u proizvodnji sladoleda.

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 Nedeljковиć
Potpis		