

СПЕЦИФІКАЦІЯ / PRODUCT SPECIFICATION			
ФРУКТОЗА КРИСТАЛІЧНА Interstarch GM			
CRYSTALLINE FRUCTOSE Interstarch GM			
	Договір постачання		
	Supply agreement		
	Дата договору постачання		
	Date of supply agreement		
	Дата введення	16 Квітня 2018	
	Date of entry	April 16, 2018	
	№ версії	5-5	
	Revision		
Дата перегляду	21 Лютого 2024		
Revision date	February 21, 2024		
Митний код			
HS Code	1702 50 0000		
Виробник	ІНТЕРКОРН КОРН ПРОЦЕСІНГ ІНДАСТРІ, ПрАТ (120, вул. Маршала Малиновського, м. Дніпро, 49022, Україна)		
Manufacturer	INTERCORN CORN PROCESSING INDUSTRY, PJSC (120, Marshala Malinovskogo str., Dnipro, 49022, Ukraine)		
Постачальник	ІНТЕРСТАРЧ УКРАЇНА, ТОВ		
Supplier	INTERSTARCH UKRAINE, LLC		
Вид	Фруктоза кристалічна, виробляється згідно ТУ У 10.6 - 32616426 - 011:2020 "Фруктоза кристалічна. Технічні умови"		
Sort	Fructose crystalline, produced according to the State Standard ТУ У 10.6 - 32616426 - 011:2020 "Fructose crystalline. Technical requirements"		
Сировина	Зерно кукурудзи		
Raw materials	Corn grain		
Формула	C ₆ H ₁₂ O ₆		
Formula			
Молекулярна маса	180 g/mol		
Molecular weight			
CAS Номер	57-48-7		
CAS Number			
ОПИС ПРОДУКТУ			
PRODUCT DESCRIPTION			
Зовнішній вигляд	Кристалічний порошок		
Appearance	Crystalline powder		
Колір	Білий		
Colour	White		
Смак	Солодкий, без стороннього присмаку		
Taste	Sweet without foreign taste		
Запах	Властивий фруктозі, без стороннього запаху.		
Odour	Typical to fructose without foreign odour		
ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ			
PHYSICAL AND CHEMICAL SPECIFICATIONS			
Показник	Одиниці	Характеристика	Метод контролювання
Parameter	Units	Typical value	Method of analysis
Масова частка води, не більше	%	0,2	K. Fischer titration
Moisture content, no more than			
Колірність розчину, початкова не більше	ICUMSA units	30	cuvette - 10 cm, length of wave 420 nm, dilution 50% DS, filtration through 0,45 µm
Color, initial no more than			
Показник рН		4,0 - 6,0	pH-meter (50,0 Brix)
pH-index			
Вміст сульфатної золи, %, не більше	%	0,1	Ash is determined by means of weighing of the residuals from burning a portion of fructose in muffle oven at 550 °C (+H ₂ SO ₄)
Sulphated Ash Content, %, no more than			

Вміст фруктози, не менше ніж			
Fructose content, not less than	%	99,5	HPLC (Ref. ISO 10504:2013)
Вміст інших цукрів, не більше ніж			
Other sugars content, no more than	%	0,5	HPLC (Ref. ISO 10504:2013)
Вміст диоксиду сірки (SO ₂), не більше	мг/кг		
Sulfur dioxide content (SO ₂), no more than	mg/kg	10,0	Iodine titration
Гідроксиметилфурфурол, не більше	мг/кг		
Hydroxymethylfurfural, no more than	mg/kg	40,0	internal method based on HPLC analysis
Ситовий аналіз (гранулометрія)			
Sieve analysis (granulometry)			
200 мкм / μm (Through)	% не більше	15,0	
600 мкм / μm (Residual)	% no more than	15,0	Internal method
Мікробіологічні показники / Microbiological Limits			
КМАФАМ, не більше	КУО / г		
Total Aerobic and Anaerobic Microbial Count, no more than	CFU / g	100,0	(Ref. ISO 4833)
Дріжджі, не більше	КУО / г		
Yeast, no more than	CFU / g	10,0	(Ref. ISO 7954:2006)
Пліснява, не більше	КУО / г		
Molds, no more than	CFU / g	10,0	(Ref. ISO 7954:2006)
БГКП	КУО / г	не допускаються	
Coliforms	CFU / g	not allowed	(Ref. ISO 4832, ISO 21528)
Патогенні мікроорганізми включаючи Сальмонеллу	КУО / 25 г	не допускаються	
Pathogenic microbes including Salmonella	CFU / 25 g	not allowed	(Ref. EN ISO 6579-1)
Параметри безпеки / Food Safety Parameters			
Вміст важких металів, не більше / Content of Heavy Metal, no more than:			
Свинець (Pb)	мг/кг		
Lead (Pb)	mg/kg	0,2	
Кадмій (Cd)	мг/кг		
Cadmium (Cd)	mg/kg	0,1	
Миш'як (As)	мг/кг		
Arsenic (As)	mg/kg	0,1	
Ртуть (Hg)	мг/кг		
Mercury (Hg)	mg/kg	0,01	MBB ДЦСМС 2/18-17
Вміст ГМО (ПЦР в реальному часі) / Content of GMO (PCR Real - Time)			
Генетично модифіковані організми		не допускаються	
Genetically Modified Organisms			

Харчова та енергетична цінність / Nutritional and Energy Value					
Показник Parameter	на 100 гр. продукту per 100 g of product	одиниці units	Показник Parameter	на 100 гр. продукту per 100 g of product	одиниці units
Енергетична цінність Energy value	399 1697	ккал (kcal) кДж (kJ)	Вміст білку Protein	0,0	г g
Вміст клітковини Fiber	0,0	г g	Сіль Salt	< 0,01	г g
Вміст жиру Total Fat	0,0	г g	Вміст вуглеводів Total Carbohydrate	99,80	г g
Насичені Saturates	0,0	г g	Цукри Sugars	99,80	г g
Мононенасичені Mono-unsaturates	0,0	г g	Поліюли Polyols	0,0	г g
Поліненасичені Polyunsaturates	0,0	г g	Крохмаль Starch	0,0	г g
Поставка и хранение сиропов / Storage and Handling of Syrup					
Багатошарові папорові мішки з комбінованих матеріалів, запалетовані та загорнуті у стретч-плівку. Біг-беги та інше пакування може бути надане за запитом. Всі пакувальні матеріали, що використовуються, підходять для харчового використання.					
Термін зберігання - 2 роки. Фруктоза повинна зберігатись у закритому складському приміщенні за температури не вищої за 25°C та відносної вологості не вищої за 60%.					
Multilayer paper bags from composite materials, palletized and stretch-wrapped. Big bags and other packaging available on request. All packaging materials used are suitable for food applications.					
Shelf life is 2 years. Fructose must be kept in the closed warehouse at the temperature not higher than 25°C and relative humidity of air not higher than 60%.					

Постачальник / Supplier

Покупець / Buyer

Виробник / The Manufacturer