

Акционерное общество «Биотехнологический комплекс – Росва»

Документ системы менеджмента

Вид, название документа:	Бланк Спецификация на продукцию / Product Specification
Обозначение (номер):	Б-А 21
Дата издания:	24.05.2018 г. Стр. 1 из 2

**АО «БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС – РОСВА»
BIOTECHNOLOGICAL COMPLEX – ROSVA JSC**

Договор поставки	
Дата договора поставки	

**СИРОП ГЛЮКОЗНО-ФРУКТОЗНЫЙ ГФС-42
СИРОП ВЫСОКОФРУКТОЗНЫЙ ГФС-55
HIGH FRUCTOSE SYRUP HFS-42
HIGH FRUCTOSE SYRUP HFS-55
ТУ 10.62.13-006-90212154-2018 / TU 10.62.13-006-90212154-2018**

№ версии спецификации	2
-----------------------	---

Показатели качества / Quality parameters:

Наименование показателя / Parameter	Ед. измер. / Unit	Норма по ТУ Standard of TU (Technical Conditions)	Метод измерений / Analysis method	Норма по ТУ Standard of TU (Technical Conditions)	Метод измерений / Analysis method
		ГФС / HFS-42		ГФС / HFS-55	
Внешний вид / Appearance		Вязкая жидкость / viscous liquid	ГОСТ / GOST 33917-2016	Вязкая жидкость / viscous liquid	ГОСТ / GOST 33917-2016
Цвет / Color		От бесцветного до светло-желтого / Colorless to light yellow	ГОСТ / GOST 33917-2016	От бесцветного до светло-желтого / Colorless to light yellow	ГОСТ / GOST 33917-2016
Вкус и запах / Taste and odor		Вкус сладкий, свойственный сиропам, без посторонних вкусов и запахов / Sweet syrup taste, free from any foreign tastes and odors	ГОСТ / GOST 33917-2016	Вкус сладкий, свойственный сиропам, без посторонних вкусов и запахов / Sweet syrup taste, free from any foreign tastes and odors	ГОСТ / GOST 33917-2016
Массовая доля сухих веществ / Dry solids weight ratio	%	Не менее 69 Not less than 69	ГОСТ / GOST 33917-2016	Не менее 74 Not less than 74	ГОСТ / GOST 33917-2016
Массовая доля фруктозы в пересчете на сухое вещество / wt fructose on dry matter basis	%	Не менее 40 Not less than 40	ГОСТ / GOST 33917-2016	Не менее 50 Not less than 50	ГОСТ / GOST 33917-2016
Массовая доля глюкозы в пересчете на сухое вещество / wt glucose on dry matter basis	%	Не менее 50 Not less than 50	ГОСТ / GOST 33917-2016	Не менее 38 Not less than 38	ГОСТ / GOST 33917-2016
Массовая доля других сахаров в пересчете на сухое вещество / Mass fraction of other sugars in terms of dry matter	%	Не более 10 Not more than 10	ГОСТ / GOST 33917-2016	Не более 10 Not more than 10	ГОСТ / GOST 33917-2016
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество / wt ash on dry matter basis	%	Не более 0,3 Not more than 0.3	ГОСТ / GOST 33917-2016	Не более 0,3 Not more than 0.3	ГОСТ / GOST 33917-2016
Массовая доля сухих веществ по шкале brix / Dry solids weight ratio on a scale brix	град. degree	Не нормируется Not normalized	ТУ / TU 10.62.13-006-90212154-2018	Не нормируется Not normalized	ТУ / TU 10.62.13-006-90212154-2018
pH		3,3 – 5,2	ГОСТ / GOST 33917-2016	3,3 – 5,2	ГОСТ / GOST 33917-2016
Наличие видимых посторонних механических примесей / Presence of visible foreign mechanical impurities		Не допускается / Not allowed	ГОСТ / GOST 33917-2016	Не допускается / Not allowed	ГОСТ / GOST 33917-2016
Токсичные элементы / Toxic agents:					
Ртуть / Hydrargyrum	мг/кг mg/kg		Не более 0,02 / Not more than 0,02		В соответств ии с ТР ТС 021/2011
Мышьяк / Arsenium	мг/кг mg/kg		Не более 0,5 / Not more than 0,5		

Акционерное общество «Биотехнологический комплекс – Росва»

Документ системы менеджмента

Вид, название документа:	Бланк Спецификация на продукцию / Product Specification	
Обозначение (номер):	Б-А 21	
Дата издания:	24.05.2018 г.	Стр. 2 из 2

**АО «БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС – РОСВА»
BIOTECHNOLOGICAL COMPLEX – ROSVA JSC**

Свинец / Lead	мг/кг mg/kg	Не более 0,5 / Not more than 0,5	According to TR CU 021/2011
Кадмий / Cadmium	мг/кг mg/kg	Не более 0,1 / Not more than 0,1	
Микробиологические показатели / Microbiological parameters:			
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 1,0 г / Bacteria of group of intestinal sticks (coliforms) in 1,0 g		Не допускаются / Not allowed	В соответствии с ТР ТС 021/2011 According to TR CU 021/2011
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы / Pathogenic microorganisms, including Salmonella		Отсутствует в 25 г / Absent in 25 g	
Дрожжевые грибы КОЕ/г / Yeast CFU/g		Не более 50 / Not more than 50	
Плесневые грибы КОЕ/г / Mould S.aureus CFU/g		Не более 100 / Not more than 100	
Условия хранения, транспортировки / Storage conditions, transportation			
<p>Температура хранения сиропов: ГФС-42: 29°C-38°C, ГФС-55 - 27°C-35°C при условиях, исключающих кристаллизацию. Транспортируют при температуре ГФС-42 не ниже 29°C не выше 55°C, ГФС-55 не ниже 27°C не выше 55°C / Syrups storage temperature HFS-42: 29°C-38°C, HFS-55: 27°C-35°C with the conditions preventing crystallization. Transportation temperature HFS-42 29°C not more than 55°C. Transportation temperature HFS-55: 27°C not more than 55°C.</p> <p>Сиропы, залитые в бочки, флаги и другие транспортируемые емкости хранят в закрытом складском помещении без посторонних запахов, предохраняющем от воздействия прямых солнечных лучей / Syrups in barrels, bottles and other containers to be stored in closed warehouse free of foreign smells. Keep indoors protected from</p> <p>Для хранения сиропов необходимо использовать стационарные емкости из нержавеющей или углеродистой стали с полимерным покрытием, оборудованные системой поддержания постоянной температуры. Для предотвращения конденсации влаги и возникновения условий, способствующих развитию микроорганизмов, верхняя часть емкости должна продуваться фильтрованным воздухом / Stainless or carbon steel tanks with polimer coating equipped with a termostate system must be used for bulk storage. The air flow in the upper part of tanks must be provided to prevent condensation.</p> <p>Срок годности: 6 месяцев с даты изготовления при соблюдении условий транспортировки и хранения / Shelf life is 6 months from the production date if the transport and storage conditions respected</p>			

Примечания / Remarks:

Продукция изготовлена из традиционного (генетически не модифицированного) сырья.
The product is made of traditional (non-genetically modified) raw material.
Соответствует ТУ 10.62.13-006-90212154-2018
According to TU 10.62.13-006-90212154-2018