



Общество с ограниченной ответственностью «АМАДЕЙ»

ИНН: 6451000477, Россия, 410039, Саратовская обл., г. Саратов, ул. Ново-Астраханское шоссе, д. 80

Область применения.

Сироп «Премиум С» частично или полностью заменяет кристаллический сахар в производстве безалкогольных и алкогольных напитков, молочных коктейлей и творожных масс, компотов, морсов, нектаров, соковых, сокосодержащих напитков и так далее.

Основные преимущества использования сиропа перед кристаллическим сахаром и подсластителями.

СЛАДОСТЬ, НИЗКОКАЛОРИЙНОСТЬ, СТЕРИЛЬНОСТЬ, РАЗРЕШЕННОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ВХОДЯЩИХ В НЕГО САХАРОВ и КОМПОНЕНТОВ

1. Снижение производственных и энергетических затраты;

Добавление сиропа производится на той же стадии, что и сахарного купажного сиропа и не требует дополнительных технологических операций или дополнительного оборудования. В процессе производства напитков не требуются операции по приготовлению и подготовке сиропа, как при работе на кристаллическом сахаре. Применение готового жидкого продукта обходится значительно дешевле (сокращаются затраты электрической энергии, газа, рабочей силы, сложных лабораторных анализов (например на наличие сапонинов)).

2. Уменьшение площадей хранения сырья;

За счет повышенной сладости сиропа на единицу веса, уменьшаются количество и объем хранимого сырья, следовательно, требуются меньшие складские площади и меньшие затраты на погрузочно-разгрузочные работы.

3. Легкость дозирования;

Являясь жидким продуктом, сироп легко дозируется в автоматическом и ручном режиме, как по объему, так и по весу.

4. Усиление вкуса и аромата готового продукта;

За счет сукралозы, входящей в состав сиропа, его сладость может составлять 7-9 ед. (к сахару). В отличие от химических подсластителей, сукралоза, изготавливается из сахарозы, и является самым близким к натуральному по составу сырьем, а большое количество свободной фруктозы в сиропе усиливает вкусы и ароматы готового продукта.

5. Снижение риска порчи готовой продукции;

Одной из проблем, влияющих на стойкость напитков в процессе хранения, является наличие микроорганизмов, способных активно размножаться в напитке. Использование же сиропа «Премиум С» исключает необходимость его подготовки к производству. Сироп, в процессе производства, обеззараживают на бактерицидных фильтрах с размером пор 0,45мкм, что приводит к его практически полной бактерицидной

стерильности. Отсутствие бактерий, в том числе, лейконостока снимает проблему порчи изделий в теплом помещении или в жаркое время года.

6. Увеличение сроков хранения готовой продукции;

Важным качеством сиропа «Премиум С» является отсутствие инверсии в готовых изделиях, поскольку, в основе своей, сироп - раствор моносахаров, которые не претерпевают изменений в продукции с высокой или низкой кислотностью, высокой температурой. Соответственно, не происходит изменения количества сухих веществ, как при работе на сахарозе, что ведет к стабильности органолептических показателей (цвет, вкус, аромат) в течение длительного времени хранения готового продукта.

7. Преимуществом активного использования сиропа «Премиум С» являются не только экономические (18%-я ставка НДС, против 10% на сахар; снижение производственных, энергетических затрат, уменьшение площади складских помещений; уменьшение количества технологических операций по проверке, подготовке, варке, очистке сиропа по сравнению с работой на кристаллическом сахаре); но и технологические мотивации.

Например, низкое качество сахара в последние годы (сахар ICIMSA=104, сироп «Премиум С ICIMSA=6,4) и, нередко, наличие в нем сапонинов, что особенно критично при производстве бесцветных напитков. Как пример дефектов при использовании сахара можно выделить: посторонний запах, посторонние включения (хлопья, ворсинки, флокообразование), изменение цвета раствора, микробиологическая порча готовой продукции (изменение внешнего вида, выпадение осадка, изменение органолептических показателей), изменение вкуса готового продукта.

Сироп «Премиум С» очень удобно использовать в производстве различных низкокалорийных продуктов, так как для придания сладости изделию его требуется очень мало и энергетическая ценность изделия повышается незначительно (от 0.1 до 2.3Ккал на 100гр.).

Подробное описание и технология производства

Сироп «Премиум С» - это эффективное заменяющее сахар сырье, полученное путем последовательного ферментативного разжижения и осахаривания крахмала до высоко глюкозного сиропа, и превращением части глюкозы во фруктозу. В дальнейшем производится насыщение сиропа фруктозой и сукралозой. В производстве сиропа не используется генетически модифицированное сырье.

Заключение

Используя сироп «Премиум С» в Вашем производстве, Вы действительно снижаете затраты, уменьшая тем самым себестоимость продукта, при условии сохранения и, даже, улучшения качества продукции для потребителя.

К тому же, по общероссийскому классификатору сироп «Премиум С» относится к «Сиропам прочим» ОКП 918529, что позволяет рассматривать его не как пищевую добавку, а как сырье для производства пищевых продуктов, поэтому он не подлежит государственной регистрации, а находится в области добровольной сертификации.

Согласно ТР ТС 021/2011

4.4. Общие требования к указанию в маркировке состава пищевой продукции

1. Входящие в состав пищевой продукции компоненты указываются в порядке убывания их массовой доли на момент производства пищевой продукции, если иное не установлено требованиями технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Непосредственно перед указанием данных компонентов должна размещаться надпись «Состав».

2. При наличии в пищевой продукции составного компонента (состоящего из двух и более компонентов) в составе пищевой продукции указывается с соблюдением требований пункта 1 части 4.4 настоящей статьи перечень всех компонентов, входящих в состав такого составного компонента, или указывается составной

компонент с дополнением к нему в скобках компонентов в порядке убывания их массовой доли. В случае, если массовая доля составного компонента (например в лимонаде) составляет 2 и менее процента, допускается не указывать входящие в него компоненты, за исключением пищевых добавок, ароматизаторов и входящих в их состав пищевых добавок, биологически активных веществ и лекарственных растений, компонентов, полученных с применением ГМО и компонентов, указанных в пункте 14 части 4.4 настоящей статьи.

Поэтому, при использовании сиропа «Премиум С» в напитках (его количество обычно не превышает 2-х % и количество сукралозы в сиропе тоже не превышает 2%), указывать на этикетках полный состав сиропа не требуется, так как он не является пищевой добавкой, а является «сырьем для производства пищевых продуктов».

Срок хранения сиропа «Премиум» составляет 6 месяцев со дня производства.

Хранить при температуре от -5 до +45оС в отсутствии прямых солнечных лучей.

№	Наименование показателя	Норма по Т.У9185-001-24396623-2013	Фактические значения
1.	Внешний вид	Вязкая жидкость	Вязкая жидкость
2.	Состав продукта	Однокомпонентный (углеводы)	Однокомпонентный (углеводы)
3.	Вкус и запах	Сладкий ,допускается легкий лимонный запах .	Соответствует
4.	Прозрачность	Прозрачный , или с разной степенью опалесценции (мальтодекстрин), исчезающей при растворении или нагревании.	Соответствует
5.	Цвет	От бесцветного до желтого	Соответствует
6.	Массовая доля сухих в-в, %	66,0-68,0	67,0
7.	Углеводный состав, %, на сухое в-во		
	Фруктоза	38-45	40,2
	Глюкоза	Не менее 11.5	14,8
	Мальтодекстрин	9,0-10,0	9,3
	Мальтоза	0,5-1,4	1,3
	Сахароза	0,4-1,2	1,1
	Высшие сахара	0,3-0,7	0,6
	Сукралоза	0,001-0.002	0,0015
8.	РН	3.5-5.5	4.8
9.	М.Д. SO ₂ , мг/кг, не более	40,0	1,0

10.	М.Д. общей золы в пересчете на сухое в-во, %, не более	0,4	0,1
11.	Наличие видимых посторонних механических примесей	Не допускается	Отсутствуют
12.	t ₀ при отгрузке, оС	Не более 50	30
13.	Содержание токсических веществ	Недолжно превышать допустимые уровни СанПиН2.3.2.1078-01(индекс 1.9.8.)	Недолжно превышать допустимые уровни СанПиН2.3.2.1078-01(индекс 1.9.8)

Пищевая ценность: на 100г продукта углеводы - Не менее 67,5г

Энергетическая ценность 280,0 ккал.