



# Общество с ограниченной ответственностью «АМАДЕЙ»

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

Сироп «Премиум» - уникальный сироп для производства пива и слабоалкогольных напитков на пивной основе. Представляет собой жидкую субстанцию, прозрачную или с опалесценцией, без посторонних запахов и включений. Является разработкой, включающей в себя новые технологии переработки сырья и естественные сочетания природных натуральных компонентов для получения устойчивых вкусовых качеств.

## *Область применения.*

Сироп «Премиум» частично или полностью заменяет кристаллический сахар и подсластители в производстве пива и напитков на пивной основе. Коэффициент его сладости составляет 8-9 единиц к сахару.

## *Основные преимущества использования сиропа перед кристаллическим сахаром и подсластителями.*

***СЛАДОСТЬ, НАТУРАЛЬНОСТЬ,  
НИЗКОКАЛОРИЙНОСТЬ, СТЕРИЛЬНОСТЬ,  
ВКУСОВАЯ ПЛОТНОСТЬ.***

### 1. Снижение производственных и энергетических затраты:

Добавление сиропа производится на той же стадии, что и сахарного сиропа и не требует дополнительных технологических операций или дополнительного оборудования. В процессе производства напитков не требуются операции по приготовлению и подготовке сиропа.

2. При добавлении в пиво и пивные напитки даже небольшого количества сиропа «Премиум» наблюдается значительное увеличение пеностойкости (в пиве без добавления сиропа – 4 мин., с добавлением – 9 мин) и изменение консистенции пены на более плотную.

3. Использование сиропа «Премиум» в пиве позволяет корректировать вкусовую карту готового продукта, маскировать «грубую» горечь и «округлять» тело напитка. В сортах с холодным охмелением сироп «Премиум» убирает избыточную хмелевую горечь, оставляя насыщенный хмелевой аромат.

4. Сироп «Премиум» очень удобно использовать в производстве пива и пивных напитков, так как для придания или корректировки необходимых вкусов требуется небольшое количество сиропа. При этом, в отличие от большинства подсластителей, сироп является полностью натуральным продуктом.

#### 5. Легкость дозирования:

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

#### 6. Усиление вкуса и аромата готового продукта:

За счет синергизма сахаров, входящих в состав сиропа, его сладость может составлять 7-9 ед. (к сахару). Входящий в состав сиропа мальтодекстрин, создает необходимую вкусовую плотность (тело) напитка, а большое количество свободной фруктозы усиливает вкус и аромат готового продукта.

#### 7. Снижение риска порчи готовой продукции:

Использование сиропа «Премиум» исключает необходимость его подготовки к производству. Сироп обеззараживают на бактерицидных фильтрах с размером пор 0,45мкм, что приводит к его практически полной бактерицидной стерильности.

#### 8. Увеличение сроков хранения готовой продукции:

Важным качеством сиропа «Премиум» 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, что ведет к стабильности органолептических показателей (цвет, вкус, аромат) в течение длительного времени хранения готового продукта.

### ***Подробное описание и технология производства***

Сироп «Премиум» - натуральное сахаросодержащее сырье, полученное путем последовательного ферментативного разжижения и осахаривания крахмала до высокоглюкозного сиропа, и превращением части глюкозы во фруктозу. В дальнейшем производится еще большее его насыщение фруктозой и другими моносахарами. В производстве сиропа не используется генетически модифицированное сырье.

### ***Заключение***

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

По общероссийскому классификатору сироп «Премиум» 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 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» в напитках указывать на этикетках полный состав сиропа не требуется, так как он не является пищевой добавкой, а является «сырьем для производства пищевых продуктов».