	<div>SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (PRODUCT SPECIFICATION) SG 004</div>	Numer wydania (Issue) : 14
		Data wydania: (Date of issue): 07.11.2024
		Data poprzedniego wydania (Date of previous issue): 16.01.2023
		Numer kopii: (No. copy):
<div>Tytuł (Title): SYROP GLUKOZOWY MS 3640 (GLUCOSE SYRUP MS 3640)</div>		Strona (Page): 1/4

### 1. PRODUCENT (MANUFACTURER)

Przedsiębiorstwo Przemysłu Spożywczego PEPEES S.A.  
18-402 Łomża  
ul. Poznańska 121  
Polska

### 2. OPIS WYROBU (DESCRIPTION)

Przedmiotem wymagań jest syrop glukozowy MS 3640, o wysokiej zawartości maltozy, przeznaczony do celów spożywczych. Syrop glukozowy jest to wodny i zagęszczony roztwór monosacharydów i niskocząsteczkowych polisacharydów otrzymywany w wyniku hydrolizy enzymatycznej skrobi.

*(This document specifies requirements for glucose syrup MS 3640, about the high contents maltose, intended for food aims. Glucose syrup it is condensed water solution of monosaccharides and low-molecular polysaccharides, which are obtained as a result of enzymatic hydrolysis of starch.)*


### 3. WYMAGANIA (REQUIREMENTS)

Syrop glukozowy jest zgodny z obowiązującym polskim i europejskim prawem żywnościowym.

*(Glucose syrup is accordance with obligatory Polish and European Food Legislation.)*

#### 3.1 CECHY SENSORYCZNE (SENSORY PARAMETERS)

Lp. No.	Cecha (Parameter)	Wymagania (Requirements)
1.	Wygląd (Appearance)	gęsta, lepka ciecz (thick, viscous liquid)
2.	Barwa (Colour)	bezbarwna do żółtej (colourless to yellow)
3.	Zapach (Smell)	typowy dla syropu glukozowego, bez obcego zapachu (typical for glucose syrup, without strange odour)
4.	Smak (Taste)	lekko słodki, bez obcego posmaku (light sweet without strange aftertaste)
5.	Przezroczystość (Transparency)	przezroczysty do lekko opalizującego (transparent to light opalescent)
6.	Zanieczyszczenia mechaniczne (Mechanical impurity)	niedopuszczalne (not admissible)
7.	Zanieczyszczenia ferromagnetyczne (Ferromagnetic impurity)	niedopuszczalne (not admissible)

	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (PRODUCT SPECIFICATION) SG 004	Numer wydania (Issue) : 14
		Data wydania: (Date of issue): 07.11.2024
Tytuł (Title):  SYROP GLUKOZOWY MS 3640 (GLUCOSE SYRUP MS 3640)		Data poprzedniego wydania (Date of previous issue): 16.01.2023
		Numer kopii: (No. copy):
		Strona (Page): 2/4

### 3.2 PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE (PHYSICAL - CHEMICAL PARAMETERS)

Lp. No.	Cecha (Parameter)	Limit (Value)	Metoda (Method)
1.	Brix w 20°C (Brix at 20°C), [°Bx]	77-79	I/LP/005
2.	Równoważnik glukozowy, (Dextrose equivalent), DE	36-40	I/LP/005
3.	pH	3,5-6,0	I/LP/005
4.	Kwasowość [ml 1NaOH/100g] (Acidity)	max. 1,7	I/LP/005
5.	Zawartość popiołu siarczanowego w s.m. (Sulphate ash content in dry mass), %	max. 0,4	PN-EN ISO 5809: 2002
6.	Zawartość dwutlenku siarki i siarczynów w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> , (Sulphur dioxide and sulphites content expressed as SO <sub>2</sub> ) [mg/kg]	max.10	I/LP/005
7.	Zawartość glutenu, (Gluten content), [mg/kg]	max.20	I/LP/005
8.	Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia: (Harmful metals content:), [mg/kg]		
	Ołów (Lead)	max. 0,2	PB-68/ICP wyd.III
	Kadm (Cadmium)	max. 0,2	PB-68/ICP wyd.III

### 3.3 PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE (MICROBIOLOGICAL PARAMETERS)

Lp. No.	Badane parametry (Examined parameters)	Limit (Value)	Metoda (Method)
1.	Ogólna liczba bakterii w 1g (Total plate count in 1g)	max. 1000	PN-EN ISO 4833:1:2013-12
2.	Bakterie z grupy coli w 1 g (Coliforms in 1 g)	nieobecne (absent)	PN-ISO 4831:2007
3.	Pałeczki rodzaju <i>Salmonella</i> w 25 g ( <i>Salmonella</i> in 25 g)	nieobecne (absent)	PN-EN ISO 6579:1:2017-04

## 4. SKŁADNIKI (INGREDIENTS)

Syrop glukozowy 100%.

Wyprodukowany z surowców i materiałów pochodzących z Unii Europejskiej.

(Glucose syrup 100%. Produced from materials comes from UE).



	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (PRODUCT SPECIFICATION) SG 004	Numer wydania (Issue) : 14
		Data wydania: (Date of issue): 07.11.2024
Tytuł (Title):  SYROP GLUKOZOWY MS 3640 (GLUCOSE SYRUP MS 3640)		Data poprzedniego wydania (Date of previous issue): 16.01.2023
		Numer kopii: (No. copy):
		Strona (Page): 3/4

#### 5. STATUS GMO, JONIZACJA, ALERGENY (GMO STATUS, IONIZATION, ALLERGENS)

1.	GMO	Produkt wolny od genetycznych modyfikacji (Product free from genetic modification)
2.	Jonizacja (Ionization)	Produkt nie poddawany obróbce promieniami jonizującymi (Product not treated with ionising radiation)
3.	Obecne alergeny (Present allergens)	Produkt nie zawiera alergenów. Dwutlenek siarki i siarczyny w przeliczeniu na SO <sub>2</sub> ≤ 10 mg/kg Gluten ≤ 20 mg/kg (The product does not contain allergens. Sulphur dioxide and sulphites, expressed as SO <sub>2</sub> ≤ 10 mg/kg Gluten ≤ 20 mg/kg)

#### 6. WARTOŚCI ODŻYWCZE W 100 G (NUTRITIVE VALUES PER 100 g)

Kryteria (Criteria)	Wartość (Value)
Wartość energetyczna (Energy value)	1326 kJ / 312 kcal
Tłuszcz (Fat), g	0
w tym kwasy tłuszczowe nasycone (of which saturates), g	0
Węglowodany (Carbohydrates), g	78
w tym cukry (of which sugars), g	26
Białko (Protein), g	0
Sól (Salt), g	0

#### 7. OPAKOWANIE (PACKAGE)

Syrup glukozowy jest pakowany w pojemniki z tworzywa sztucznego. Masa netto zgodna z deklaracją na opakowaniu. Materiały opakowaniowe są dopuszczone do kontaktu z żywnością. Znakowanie zgodne z aktualnymi przepisami.


*(Glucose syrup is package in plastic container. Net weight accordance with the declaration on the package. Package materials are allowed to the contact with the food. Marking in accordance with valid regulations.)*

#### 8. OKRES GWARANCJI I PRZECHOWYWANIE (SAFEGUARD AND STORAGE)

Syrup glukozowy w opakowaniach jednostkowych przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Dopuszczalny okres przechowywania w tych warunkach wynosi 12 miesięcy od daty produkcji.

Podczas przechowywania w zbiornikach nie należy przekraczać temperatury 55°C.

*(Store glucose syrup in individual wraps, in cool and dry place. Shelf life 12 months from production date in these conditions. Not exceed temperature 55 degrees during storage in tanks.)*

	SPECYFIKACJA WYROBU GOTOWEGO (PRODUCT SPECIFICATION) SG 004	Numer wydania (Issue) : 14
		Data wydania: (Date of issue): 07.11.2024
Tytuł (Title):  SYROP GLUKOZOWY MS 3640 (GLUCOSE SYRUP MS 3640)		Data poprzedniego wydania (Date of previous issue): 16.01.2023
		Numer kopii: (No. copy):
		Strona (Page): 4/4

#### 9. TRANSPORT

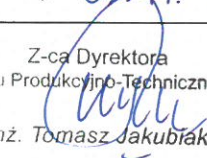
Środki transportu czyste, suche, bez obcych zapachów.  
(Conveyances are clean, dry and free from foreign smell.)

#### 10. PRZEZNACZENIE (APPROPRIATION)

Jako surowiec dla przemysłu spożywczego.  
(As the raw material for the food industry.)

#### 11. DOCELOWA GRUPA KONSUMENTÓW (TARGET CONSUMERS GROUP)

Produkt nadaje się do spożycia dla wszystkich grup.  
(The product is suitable for consumption for all consumer groups.)

Sporządził (Prepared by):	Akceptował (Accepted by):	Zatwierdził (Approved by):
Data (Date) 07.11.2024r.	Data (Date) 07.11.2024	Data (Date) 07.11.2024.
Z-CIA DYREKTORA PIONU JAKOŚCI, TECHNOLOGII I INNOWACJI, TECHNOLOG  Ewa Sobolewska	Z-ca Dyrektora Pionu Produkcyjno-Technicznego  inż. Tomasz Jakubiak	D Y R E K T O R PIONU JAKOŚCI, TECHNOLOGII I INNOWACJI  Maria Stankowska