

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПІДГОДІВЛЯ ДЛЯ БДЖІЛ РІДКА

1. Опис продукту

- Продукт 100% натуральний, без добавок барвників, консервантів чи окислювачів,
- Виходить шляхом ферментного гідролізу крохмалю,
- Продукт використовується в бджільництві.

2. Технічні характеристики.

2.1. Органолептичні властивості

- Не допускається присутність насіння, фрагментів шкірки, сторонніх тіл
- Консистенція - рідина
- Колір - безбарвна
- Смак і запах - натуральний, приємний, солодкий, без смаку вареного неферментованого продукту, без стороннього смаку і запаху.

2.2. Фізико-хімічні характеристики:

Характеристики	Значення	Метод аналізу
Розчинний сухий залишок, при 20 ° C (Рефрактометричні градуси Брікс)	Мін. 76%	Рефрактометричний метод STAS 5956-71
Фруктоза	36-44%	HPLC(хроматографія)
Глюкоза	32-38%	HPLC
Мальтоза	11-15%	HPLC
Інші цукри	3%	HPLC

2.3. Вміст важких металів

Вміст важких металів	Значення	Метод аналізу
Свинець(мг/кг), макс.	0,2	SAA*
Олово (мг/кг), макс.	0,7	SAA
Кадмій (мг/кг), макс.	0,02	SAA

* SAA – спектрофотометрія

2.4. Мікробіологічні характеристики

Характеристики	Значення	Метод аналізу
Аеробні мезофільні мікроби / 10г, макс	Макс. 100	Мікроскопічне визначення
Коліформні бактерії n / 10g	Макс. 10	Мікроскопічне визначення
Дріжджі і цвіль n / 10g	Макс. 10	Мікроскопічне визначення
Органохлорні пестициди(мг / кг)	<0,3	GC-MS-A2106
Органофосфорні пестициди (мг/кг)	<0,3	GC-MS-A2106
Органонітратні пестициди (мг/кг)	<0,1	GC-MS-A2106

Мікробіологічний аналіз проводиться в разі суперечок. Дані характеристики гарантуються виробником на кожну поставку товару.

3. Зберігання

У чистих приміщеннях, без підвищеної вологості, при температурах -15 ° C / + 40 ° C.

4. Термін придатності

12 місяців з дати виробництва, при дотриманні зазначених умов зберігання