



STANDARD ÜRÜN SPEKTI BEŞAN FRUKTOZ 20

Spekt No	:	
Prosedür No	:	
Revizyon No	:	0
Revizyon Tar.	:	-
Sayfa No	:	1/1

Ürünün Tanımı :

Tanımlı : Nişasta Sütü İçerisindeki polisakkaritlerin enzimatik hidrolizi sonucu elde edilen glikozun yine enzimatik yolla fruktoza dönüştürülmesi ile elde edilen doğal mısır şuruplarıdır.

Ürünün Kimyasal Adı : Karbonhidrat/Fruktoz

Kimyasal Özellikler:

	Min.	Max.	Metod İsmi
Briks [%]	: 78.0	81.0	Kalibrasyonlu refraktometre,20°C
Kuru Madde [%]	: 77.6	80.6	Briks – Kuru Madde Tablosu
Dekstroz Eşdeğeri [%]	65.0	75.0	Lane – Eynon
pH	: 4.00	6.00	Kalibrasyonlu pH Metre,%40DS
SO ₂ [ppm]	: -	10	İyot Çözeltisi ile titrasyon
Sülfat külü [%]	:	0.1	Kül Fırını550°C,+H ₂ SO ₄ ,min.3st
Renk [Icumsa]	: -	20.00	Spectrofotometrik Metod, 420nm

Karbonhidrat Profili:

Fruktoz [%]	: 17.0	23.0	H.P.L.C.(kuru bazda)
Dekstroz [%]	: 23.0	27.0	H.P.L.C.(kuru bazda)

	Hazırlayan	Onaylayan
Görevi	Kalite Güvence Müdürü	Teknik Müdür
Ad, Soyad		
İmza		

BEŞAN NIŞASTA GIDA SAN. ve TİC. A.Ş.

Tel. : +90342 337 11 44 pbx Fax : +90342 337 11 66
3. Organize Sanayi Bölgesi 83316 Nolu Cadde No:16

www.besan.com - besan@besan.com
Başpınar / GAZİANTEP / TÜRKİYE