



STANDARD ÜRÜN SPEKTİ BEŞAN MALTOZ 50

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

Ürünün Tanımı :

Tanımı	:	Nişasta sütünün hidrolizi sonucunda elde edilen doğal mısır şuruplarıdır.
Ürünün Kimyasal Adı	:	Karbonhidrat/Glikoz

Kimyasal Özellikler:

	Min.	Max.	Metod İsmi
Briks [%]	: 82.0	84.0	Kalibrasyonlu refraktometre,20°C
Kuru Madde [%]	: 79.7	81.7	Briks – Kuru Madde Tablosu
Dekstroz Eşdeğeri [%]	: 42.0	48.0	Lane-Eynon
pH	: 4.00	6.00	Kalibrasyonlu pH Metre,%40DS
SO ₂ [ppm]	: -	10	İyot Çözeltisi ile titrasyon
Kül [%]	:	0.1	Kül Fırını550°C,+H ₂ SO ₄ ,min.3st
Renk [Icumsa]	:	20.00	Spectrofotometrik Metod, 420nm

Karbonhidrat Profili:

Dekstroz [%]	:	-	3.0	H.P.L.C.(kuru bazda)
Maltoz [%]	:	50.0	-	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