

# ПАТОКА



## ИСТОРИЯ СОЗДАНИЯ РАФИНАДНОЙ ПАТОКИ

Использование рафинадной патоки в России имеет богатую историю. Сахарная промышленность в нашем государстве начала развиваться с начала XVIII века. Первый сахаро-рафинадный завод, использовавший привозной тростниковый сахар-сырец, был пущен в Петербурге в 18 веке. В 19 веке произошло бурное строительство повсеместно сахарно-рафинадных заводов: уже использовавших не заморское сырье, а свою родную, сахарную свеклу. Побочный продукт производства – рафинадная патока издавна использовалась хлебопеками в Российской империи.

Изначально в рецептурах производства хлеба использовалась патока рафинадная, густая, темная с горьковатым вкусом. Но в кризисный 1988 год в сборник рецептур было внесено изменение - рекомендовано использование мальтозной и крахмальной патоки, которые были дешевле патоки рафинадной. А патока рафинадная могла использоваться как заменитель мальтозной и крахмальной (при желании). Мальтозная патока имеет солодовый привкус. Поэтому, в частности, вкус «Орловского» хлеба, «Бородинского», «Рижского», которые сейчас производят - отличаются от вкуса хлеба 60-х.

**Экономическая ситуация изменилась, и рафинадная патока стала более доступна, чем остальные виды патоки. Наше предприятие предлагает 3 сорта рафинадной патоки:**

**Рафинадная патока : содержание СВ не менее 78%,  
содержание РВ-14-18%; рН (в 10% растворе) 3,5-5,2 ;**

**Рафинадная солодовая содержание СВ не менее 78%,  
содержание РВ-18-24%; рН (в 10% растворе) 4.8;**

**Рафинадная карамельная содержание СВ не менее 78%,  
содержание РВ-18-22%; рН (в 10% растворе) 4.5;**

**Используя при производстве хлебобулочных изделий рафинадную патоку, ваш хлеб будет ассоциироваться у потребителей с ностальгирующим, неповторимым вкусом и ароматом свежего русского хлеба, который любят в семье.**

## НАШ ПРОДУКТ – РАФИНАДНАЯ ПАТОКА

**Рафинадная патока представляет собой густую, вязкую массу темно-коричневого цвета. Она имеет сладкий вкус с горько-солонюватым хлебным привкусом, а кроме того специфический запах. Сухих веществ содержится не менее 78 %, сахарозы не менее 43%, остальное прочие сахара. Рафинадная патока может использоваться как краситель, ароматизатор или заменитель сахара в процессе изготовления кулинарных изделий, овсяного печенья, различных сортов ржаного хлеба, соусов. К примеру, при выпечке бородинского, орловского, минского и других сортов ржаного хлеба рафинадная патока ускоряет процессы брожения теста, улучшает вкус и аромат хлеба, не дает ему быстро черстветь. Она придает легкую горчинку и особый вкус любым хлебобулочным изделиям. В ее составе входит вода, сахар, глюкоза, фруктоза и рафиноза, а также азотистые соединения.**

# СПЕЦИФИКАЦИЯ

№		Органолептические показатели
1	Внешний вид	Непрозрачна вязкая густая жидкость без посторонних включений. Допускается опалесценция.
2	Цвет	От коричневого до темно-коричневого.
3	Вкус	Солодово-хлебно-карамельно-сладковатый с небольшой горечью.
4	Аромат	Солодово-хлебно-карамельный.
5	Растворимость в воде	Полная
Физико-химические показатели		
6	Массовая доля сухих веществ, %	78-80
7	Цвет (в 10% р-ре), ед. ЕВС	45-49
8	рН (в 10% р-ре), ед.	3.5-5.2
9	Массовая доля сахара по прямой поляризации %	46-53.0
9	Массовая доля редуцирующих в-в %	14-18
10	Массовая доля сбраживаемых сахаров %	58-64

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

**Рекомендуемые дозировки: в овсяное печенье 3-4% от веса закладки, или 50% от количества жженки, в различные сорта ржаного хлеба от 2-х до 6-ти % от веса муки. В известных рецептурах, рафинадная патока полностью или частично заменяет мальтозную ржаную (черную) патоку.**

**Рафинадную патоку рекомендуется вносить в качестве замены патоки карамельной и мальтозной при производстве следующих сортов хлеба: Кислый ржаной хлеб, Обдирный ржаной хлеб, Заварной кисло-сладкий ржаной хлеб, Хлеб из муки ржаной обойной, Штучный сладкий хлеб, Витебский хлеб Ржаной московский хлеб, Заварной ржаной хлеб, Заварной кисло-сладкий ржаной хлеб и т.д, а также ржано-пшеничных сортов : Орловский, Славянский, Минский , Рижский и т.д.**

# СЕРТИФИКАЦИЯ И ТЕСТИРОВАНИЕ

**СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ**

**СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ**

№ РОСС RU. АБ59.Н05305  
Срок действия с 04.06.2014 по 04.06.2017  
№ 1598145

**ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ:** р-н, № РОСС RU.0001.10.АБ59.Н05305 ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ "АМАДЕЙ" 403011, Россия, Волгоградская обл., Городищенский р-н, п. Новая Надежда, ул. Центральная, д.10. Местонахождение: 400131, Россия, г. Волгоград, ул. имени маршала Чуйкова, д.9, тел. (844 2) 58-25-70.

**ПРОДУКЦИЯ:** Паточка рафинированная, ТУ 9112-003-24396623-2014, код ОК 005 "ОКП": Сервизный напиток, 911200

**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ:** ТУ 9112-003-24396623-2014, "Паточка рафинированная. Технические условия" МУН ВЛД России

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ:** Общество с ограниченной ответственностью "Амадей", Адрес: 410039, Россия, Саратовская обл., г. Саратов, шоссе Новостранное, д.80.

**СЕРТИФИКАТ ВЫДАН:** Обществу с ограниченной ответственностью "Амадей" Свид-но, зарег. ИФНС по Запсковому р-ну г. Саратова от 20.05.2013, ОГРН: 1136451001081. Адрес: 410039, Россия, Саратовская обл., г. Саратов, шоссе Новостранное, д.80. Телефон (8432) 75-31-85.

**НА ОСНОВАНИИ:** протоколов испытаний № 1637 от 27.05.2014 ДИЛШ ООО "Городищенская испытательная лаборатория", р-н, № РОСС RU.0001.21ПЦ01 от 19.08.2010, адрес: 403011, Россия, Волгоградская обл., Городищенский р-н, п. Новая Надежда, ул. Центральная, 10; № 1443.14 от 02.05.2014 ДИЛШ Волгоградского филиала ФБУЗ "Центры гигиены и эпидемиологии по Волгоградскому транспорту", р-н, № РОСС RU.0001.51.893 от 18.07.2012, адрес: 400120, г. Волгоград, ул. Бухарина, 17.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:** Методические указания соответствуют на этикетке, в том числе, обязательной документации. Подчеркивание сертификата обязательна при осуществлении входного контроля.

Руководитель органа: С.Ю. Осеровская  
Эксперт: Е.Е. Пещу

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

ООО «Городищенская испытательная лаборатория»  
Испытательная лаборатория  
(аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.21ПЦ01 от 19.08.2010 г.)  
403011, Волгоградская область, Городищенский район, п. Новая Надежда, ул. Центральная, д. 10

**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ № 1637**  
От 27 мая 2014 года

**Наименование продукции:** Паточка рафинированная  
**Изготовитель (продавец):** ООО «Амадей»  
**На соответствие требованиям:** Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТУ 9112-003-24396623-2014

**Дата получения образцов:** 23.05.2014 г.  
**Дата проведения испытаний:** с 23.05.2014 г. по 27.05.2014 г.

**Результаты контроля показателей**

Контролируемые показатели	Единица измерения	Значение по ИТД	Фактическое значение	Максимальное отклонение	НД на испытание
<b>Токсичные элементы:</b>		не более			
Свинец	мг/кг	1,0	0,052	± 0,005	ГОСТ Р 51301-99
Мышьяк	мг/кг	1,0	< 0,01	-	ГОСТ 23930-96
Кадмий	мг/кг	0,1	0,010	± 0,001	ГОСТ Р 51301-99
Ртуть	мг/кг	0,01	< 0,005	-	ГОСТ 29327-96 МУ 5178-90
<b>Пестициды:</b>		не более			
ГХЦГ (в.р. у-изомеры)	мг/кг	0,005	не обн.	-	МУ 2142-90
ДДТ и его метаболиты	мг/кг	0,005	не обн.	-	МУ 2142-90
<b>Массовая доля сухих веществ</b>	%	на менее	73,0	± 0,1	ГОСТ Р 52304-2006
<b>Массовая доля сахаров по прямой полимеризации</b>	%	на менее	44,0	± 0,2	ГОСТ Р 52304-2006
<b>Массовая доля редуцирующих веществ</b>	%	0,5 - 10	1,81	± 0,006	ГОСТ Р 52304-2006
<b>Массовая доля суммы ферментируемых сахаров</b>	%	на менее	48,0	± 0,3	ГОСТ Р 52304-2006
<b>Кислотность</b>	ед. pH	6,5 - 8,0	7,0	± 0,1	ГОСТ Р 52304-2006

Результаты испытаний распространяются на образцы, испытанные лабораторией. Частичная перепечатка протокола без разрешения ИП не допустима.

Лица, проводившие испытания: И.А. Волосникова, И.В. Нербекова, Л.Н. Шмелер

Руководитель испытательной лаборатории: С.Ю. Осеровская