

Ek-1 Ürün Özellikleri

a) Yarı beyaz şeker:

1) Polarizasyon	$\geq 99,5^{\circ}\text{Z}$
2) İnvert şeker miktarı (%m/m)	$\leq 0,10$
3) Kurutma kaybı (%m/m)	$\leq 0,10$

b) Beyaz şeker:

1) Polarizasyon	$\geq 99,7^{\circ}\text{Z}$
2) İnvert şeker miktarı (%m/m)	$\leq 0,04$
3) Kurutma kaybı (%m/m)	$\leq 0,06$
4) Renk tipi (Braunschweig puanı)	≤ 9 puan *

* 0,5 renk tipi; 1 puan olarak değerlendirilir.

c) Ekstra beyaz şeker:

1) Polarizasyon	$\geq 99,7^{\circ}\text{Z}$
2) İnvert şeker miktarı (%m/m)	$\leq 0,04$
3) Kurutma kaybı (%m/m)	$\leq 0,06$
4) Renk tipi (Braunschweig puanı)	≤ 4 *
5) İletkenlik külü puanı	≤ 6 **
6) Çözelti rengi puanı	≤ 3 ***
7) Toplam puan ⁽¹⁾	≤ 8

* 0,5 renk tipi; 1 puan olarak değerlendirilir.

** %0,0018 iletkenlik külü miktarı; 1 puan olarak değerlendirilir.

*** 7,5 IU; 1 puan olarak değerlendirilir.

⁽¹⁾ Toplam puan = Renk tipi puanı + iletkenlik külü puanı + çözelti rengi puanı

ç) Şeker çözeltisi:

1) Kuru madde (%m/m)	≥ 62
2) İnvert şeker miktarı (fruktoz / dekstroz oranı $1,0 \pm 0,2$ olmak üzere), kuru maddede (%m/m)	≤ 3
3) İletkenlik külü (kuru maddede %m/m)	$\leq 0,1$
4) Çözelti rengi birimi)	$\leq 45(\text{ICUMSA})$

d) İnvert şeker çözeltisi:

1) Kuru madde (%m/m)	≥ 62
2) İnvert şeker miktarı (fruktoz / dekstroz oranı $1,0 \pm 0,1$ olmak üzere), kuru maddede (%m/m)	$50 \geq - > 3$
3) İletkenlik külü (kuru maddede %m/m)	$\leq 0,4$

e) İnvert şeker şurubu:

1) Kuru madde (%m/m)	≥ 62
2) İnvert şeker miktarı (fruktoz / dekstroz oranı $1,0 \pm 0,1$ olmak üzere), kuru maddede (%m/m)	≥ 50
3) İletkenlik külü (kuru maddede %m/m)	$\leq 0,4$

f) Glukoz şurubu:

1) Kuru madde (%m/m)	≥ 70
2) Dekstroz eşdeğeri (D-glukoz; kuru maddede %m/m)	≥ 20
3) Sülfatlandırılmış kül (kuru maddede %m/m)	≤ 1

g) Kurutulmuş glukoz şurubu:

1) Kuru madde (%m/m)	≥ 93
2) Dekstroz eşdeğeri (D-glukoz; kuru maddede %m/m)	≥ 20
3) Sülfatlandırılmış kül (kuru maddede %m/m)	≤ 1

ğ) Dekstroz veya dekstroz monohidrat:

1) Kuru madde (%m/m)	≥ 90
2) Dekstroz (D-Glukoz) (kuru maddede %m/m)	≥ 99,5
3) Sülfatlandırılmış kül (kuru maddede %m/m)	≤ 0,25

h) Dekstroz veya susuz dekstroz:

1) Kuru madde (%m/m)	≥ 98
2) Dekstroz (D-Glukoz) (kuru maddede %m/m)	≥ 99,5
3) Sülfatlandırılmış kül (kuru maddede %m/m)	≤ 0,25

ı) Fruktoz:

1) Fruktoz miktarı	≥ 98
2) Glukoz miktarı	≤ 0,5
3) Kurutma kaybı (%m/m)	≤ 0,5
4) İletkenlik külü (kuru maddede %m/m)	≤ 0,1

i) Pudra şekeri:

1)	Polarizasyon	
☐ 99,7 ☐ S*		
2) İletkenlik külü (%m/m)		☐ 0,04
3) İnvert şeker içeriği (%m/m)		☐ 0,04
4) Kurutma kaybı (%m/m)		☐ 0,1*
5) Renk birimi		☐ 60 **ICUMSA
6) Nişasta içeriği (%m/m)		☐ 5,0
durumda	diğer bir topaklanmayı önleyici kullanılmadığı	

* Topaklanmayı önleyiciler katılmadan önce.

** 0,5 renk tipi; 1 puan olarak değerlendirilir.