



- ц) губитак сушењем: највише 0,1% удјела масе суве материје.

## 2. Шећер или бијели шећер

Шећер или бијели шећер је пречишћена и кристализована сахароза, исправног тржишног квалитета, са сљедећим карактеристикама:

- а) поларизација: најмање 99,7 °Z;  
б) садржај инвертног шећера: највише 0,04% удјела масе суве материје;  
ц) губитак сушењем: највише 0,06% удјела масе суве материје;  
д) тип боје: највише девет бодова у складу са посебним прописом о методама одређивања типа боје, проводљивости садржаја пепела и боје у раствору шећера (бијелог) и екстра бијелог шећера.

## 3. Екстра бијели шећер

Екстра бијели шећер је шећер који има карактеристике које су наведене у тач. 2 а), б), ц), и који у погледу укупног броја бодова, одређених у складу са одредбама посебног прописа о методама анализе шећера, не прелази осам бодова и не више од:

- а) четири бода за тип боје;  
б) шест бодова за садржај пепела;  
ц) три бода за боју у раствору.

## 4. Раствор шећера (1)

Раствор шећера је водени раствор сахарозе са сљедећим карактеристикама:

- а) најмање 62% удјела масе суве материје;  
б) садржај инвертног шећера (однос фруктозе и глукозе  $1,0 \pm 0,2$ ), највише 3% удјела масе суве материје;  
ц) садржај пепела највише 0,1% удјела масе суве материје;  
д) боја у раствору највише 45 ICUMSA јединица.

## 5. Раствор инвертног шећера (1)

Раствор инвертног шећера је водени раствор сахарозе, дјелимично инвертоване хидролизом, у којем садржај инвертног шећера не превладава, са сљедећим карактеристикама:

- а) најмање 62% удјела масе суве материје;  
б) садржај инвертног шећера (однос фруктозе и глукозе  $1,0 \pm 0,1$  %) више од 3% и највише 50 % удјела масе суве материје;  
ц) садржај пепела највише 0,4% удјела масе суве материје, у складу са посебним прописом о методама анализа шећера.

## 6. Инвертни шећерни сируп(1)

Инвертни шећерни сируп је водени раствор сахарозе, дјелимично хидролизоване, у којој превладава омјер инвертног шећера, са сљедећим карактеристикама:

- а) најмање 62% удјела масе суве материје;  
б) садржај инвертног шећера (коэффициент фруктозе/глукозе  $1,0 \pm 0,1$ ) мора прелазити 50% удјела масе суве материје;  
ц) садржај пепела највише 0,4% удјела масе суве материје.

## 7. Глукозни сируп

Глукозни сируп је пречишћени и концентровани водени раствор храњивих шећера, добијених из скроба и/или инулина, са сљедећим карактеристикама:

- а) најмање 70% удјела масе суве материје;  
б) декстрозни еквивалент (ДЕ): најмање 20% удјела масе суве материје и изражено као Д-глукоза;  
ц) сулфатни пепео: највише 1% удјела масе суве материје.

## 8. Сушени глукозни сируп

Сушени глукозни сируп је дјелимично осушен са сљедећим карактеристикама:

- а) сува материја: најмање 93% удјела масе;  
б) декстрозни еквивалент (ДЕ): најмање 20% удјела масе суве материје и изражено као Д-глукоза;  
ц) сулфатни пепео: највише 1% удјела масе суве материје.

## 9. Декстроза или декстроза монохидрат

Декстроза или декстроза монохидрат је пречишћена и кристализована Д-глукоза, која садржи једну молекулу кристалне воде, са сљедећим карактеристикама:

- а) декстроза (Д-глукоза): најмање 99,5% удјела масе суве материје;  
б) најмање 90% удјела масе суве материје;  
ц) сулфатни пепео: највише 0,25% удјела масе суве материје.

## 10. Декстроза или анхидрована декстроза

Декстроза или анхидрована декстроза је пречишћена и кристализована Д-глукоза без кристалне воде, са сљедећим карактеристикама:

- а) декстрозе (Д-глукоза): најмање 99,5% удјела масе суве материје;  
б) најмање 98% удјела масе суве материје;  
ц) сулфатни пепео: највише 0,25% удјела масе суве материје.

## 11. Фруктоза

Фруктоза је пречишћена и кристализована Д-фруктоза, са сљедећим карактеристикама:

- а) садржај фруктозе: најмање 98% удјела масе суве материје;  
б) садржај глукозе: највише 0,5% удјела масе суве материје;  
ц) губитак сушењем: највише 0,5% удјела масе суве материје;  
д) садржај пепела одређен кондуктометријски: највише 0,1% удјела масе суве материје одређене у складу са посебним прописом о методама анализа шећера.

## 12. Жути шећер

Жути шећер је шећер који садржи остатке сирупа, са сљедећим карактеристикама:

- а) поларизација најмање 96 °Z;  
б) количина инвертног шећера највише 0,4% удјела масе суве материје;  
ц) губитак сушењем највише 3% удјела масе суве материје;  
д) количина пепела највише 1,0% удјела масе суве материје.

## 13. Смеђи шећер

Смеђи шећер је шећер добијен кристализацијом смеђих сирупа шећерне репе без додатка или са додатком до највише 2,3 тежинска процента сирупа шећерне трске. То су фино пречишћена зрна шећера сахарозе са инвертним шећером, свијетло до тамносмеђе боје који не садржи више од 88% суве материје (м/м) параметара квалитета:

- а) поларизација најмање 97,0 °Z;  
б) количина инвертног шећера највише 1,2% удјела масе суве материје;  
ц) губитак сушењем највише 0,9% удјела масе суве материје;  
д) количина пепела највише 0,9% удјела масе суве материје.

## (1) Опис "бијели" у смислу овог правилника је:

- а) раствор шећера гдје боја у раствору не прелази 25 ICUMSA јединица одређених у складу са посебним прописом о методама анализе шећера.  
б) раствор инвертног шећера и сируп инвертног шећера гдје:  
1) проводљивост садржаја пепела не прелази 0,1%;  
2) боја у раствору не прелази 25 ICUMSA јединица одређених у складу са посебним прописом о методама анализе шећера.