

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: GLUCOSIO 21

DESCRIZIONE:

GLUCOSIO è una miscela di saccaridi nutritivi ottenuta per idrolisi enzimatica controllata, purificata e atomizzata, di amido di mais alimentare.

COMPOSIZIONE:

sciropo di glucosio in polvere.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

Polvere bianca dal gusto dolce e dall'odore neutro.

DE21. POD (potere dolcificante) = 15 / PAC (potere anti congelante) = 25

APPLICAZIONI:

in tutte le preparazioni alimentari dove è necessario aggiungere lo sciropo di glucosio.

MODALITA' D'USO:

Diluire in acqua per ottenere lo sciropo di glucosio classico.

Diluire 8 parti di polvere in 2 parti di acqua.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Umidità	max. 5	%
Ceneri solforiche	max. 0,1	%
SO2	max. 10	ppm
pH (in soluzione)	4,5 – 5,5	
Destrosio equivalente	38 – 41	
Densità apparente	550	g/l
Granulometria:		
Particelle su 250 micron	max. 10	%
Particelle su 40 micron	min. 50	%
Composizione carboidrati:		
Zuccheri	30	%
Polisaccaridi superiori	66	%
Composizione minerale:		
Sodio	1	mg/100g
Potassio	1	mg/100g
Valore energetico	1605	kJ/100g
	384	kcal/100g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Germi aerobi	max. 1000	CFU/g
Lieviti	max. 50	CFU/g
Muffe	max. 50	CFU/g
E.Coli	Assente	/10g
Salmonella	Assente	/25g
Spore di clostridi solfitoriduttori	max. 50	/10g

METALLI PESANTI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Piombo (Pb)	max. 0,2	ppm
Arsenico (As)	max. 0,2	ppm
Mercurio (Hg)	max. 0,1	ppm
Cadmio (Cd)	max. 0,02	ppm

CONFEZIONAMENTO:

sacchetti accoppiati da 1kg

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

sciropo di glucosio.

ALLERGENI:

nessuno

CONSERVAZIONE:

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 24 mesi dalla data di produzione.