

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: **ISOMALTO**

DESCRIZIONE:

Isomalto o E953.

Principali componenti: 6-O-alfa-D-glucopiranosil-D-sorbitolo (1,6-GPS) e 1-O-alfa-D-glucopiranosil-D-mannitolo diidrato (1,1-GPM).

COMPOSIZIONE:

isomalto.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

polvere cristallina di colore bianco o quasi bianco, inodore; leggermente igroscopica.

Solubile in acqua, praticamente insolubile in etanolo.

APPLICAZIONI:

qualunque preparazione alimentare a cui si voglia aggiungere decorazioni artistiche dolci.

MODALITA' D'USO:

sciogliere come un caramello.

Dosaggio: a seconda dell'applicazione.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Acqua	max. 5	%
D-mannitolo	max. 0,5	%
D-sorbitolo	max. 0,5	%
Zuccheri riducenti (come glucosio)	max. 0,2	%
Prodotti correlati (inclusi Sorbitolo e Mannitolo)	max. 2	%
Ceneri	max. 0,05	%

METALLI PESANTI

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Metalli pesanti	max. 10	mg/kg
Arsenico	max. 0,2	mg/kg
Nichel	max. 1	mg/kg
Piombo	max. 0,3	mg/kg

CONFEZIONAMENTO:

barattoli in latta a banda stagnata + sacchetto in PE da 500g
sacchetti accoppiati da 1kg

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

Edulcorante: isomalto (o E953).

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 3 anni dalla data di produzione.