

DESCRIZIONE PRODOTTO:

D-glucosio purificato e cristallizzato contenente una molecola di acqua di cristallizzazione.

INGREDIENTI: Destrosio 99.5 % min..

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CHEMICAL AND PHYSICAL INFORMATION:

valori statistici in 100 g.

valori statistici in 100 g.

PARAMETRO	Valore Standard
Perdita all'essiccamento <i>Loss in drying</i>	9.1 % max
Aspetto e gusto: <i>Appearance and tast</i>	bianco- cristallino – dolce white- crustallized- sweet
PH in soluzione – <i>in solution</i>	4-6
Destrosio Equivalente <i>Dextrose Equivalent</i>	99.5% min.
SO ₂	10 mg/kg max
Ceneri solforiche – <i>Sulphated ash</i>	0.1 % max
Granulometria <i>Particle size</i>	Resid. 315 mic: 3% max Resid. 40 mic. 85% min.

VALORI NUTRIZIONALI

NUTRITIONAL VALUES:

CARBOIDATI / GLUCIDI:	
-zuccheri (mono e di saccaridi) : <i>Mono and di- saccharides</i>	91 g
Di cui saccarosio : <i>Of which sucrose</i>	0 g
- polioli : <i>poliols</i>	0 g
- amidi : <i>starch</i>	0 g
- altri carboidrati: <i>Other carbohydrates</i>	0 g
FIBRA : FIBER	0 g
PROTEINE / PROTEINS	0 g
LIPIDI / FATS	0 g
AG saturi / Saturated F:A	0 g
AG mono- insaturi:	0 g
AG poli - insaturi:	0 g
COLESTEROLO : CHOLESTEROL	0 g
SODIO / SODIUM	< 1 mg
POTASSIO/ POTASSIUM	< 1 mg
CENERI / ASH	< 0.1 g
VALORE ENERGETICO : ENERGY VALUES	364 kcal

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL INFORMATION:

valori statistici in 100 g.

PARAMETRO	Unità di Misura	Standard
Carica Batterica <i>Totale Total Plate Count</i>	N /gr	1000 gr
Lieviti / <i>Yeast</i>	N / gr	10 gr
Muffe / <i>Mould</i>	N / gr	10 gr
salmonella	Pres./ abs.	Abs. in 25 g
e.coli	Pres./ abs	Abs. in 10 g

CONSERVAZIONE

Il prodotto si conserva in un luogo fresco ed asciutto a temperatura ambiente. in queste condizioni può essere stoccato per 3 anni dalla data di produzione, nella confezione originale.

Product should be stored at room temperature, in a fresh and dry place, out of direct light. Shelf life : 36 months from production date.

IMBALLI:

Il prodotto viene confezionato in sacchi carta da 10 KG e cartoni da 10 kg in confezioni da kg 1.

I materiali e metodi di imballaggio sono conformi al regolamento europeo 1935/2004 e successive modifiche.

Product is packed in carton bags kg 10 or 1 kg bag in 10 kg cartoon.