

DESTROSIO MONOIDRATO CRISTALLINO

C₆H₁₂O₆

Descrizione del prodotto

Monosaccaride derivante dalla lavorazione dell'amido di mais attraverso idrolisi enzimatica seguita da purificazione, concentrazione, cristallizzazione e disidratazione. Si scioglie perfettamente in acqua fredda e tiepida. Favorisce la lievitazione, l'imbrunimento e la conservazione dei prodotti da forno. Nei gelati aumenta il potere anticongelante della miscela e abbassa il grado di dolcezza.

Composizione

Destrosio monoidrato cristallino.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco-crema.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine cristallina.
Gusto	Gusto dolce gradevole e fresco.

CARATTERISTICHE	DESTROSIO MONOIDRATO CRISTALLINO
<u>Chimico-fisiche</u> - D.E. (Lane – Eynon) > 99,5% - Umidità < 9% - Cloro < 10 mg/Kg - SO ₂ < 10 mg/Kg - ceneri sul fatate < 0,1% - pH 4-6 - Densità apparente 610 g/l - Potere rotatorio in acqua + 52,5 ° a + 53,3 ° - P.O.D. 72 - P.A.C. 180	
<u>Microbiologiche</u> - Carica mesofila totale < 1.000 ufc/ g - Coliformi < 10 ufc/ g - Muffe e Lieviti < 10 ufc/g - Salmonella spp Assente / 25 g	
<u>Apporto Energetico</u> - Valori energetici Kcal 364/100g kJ 1545/100g	

Funzionalità

Si scioglie perfettamente in acqua fredda e tiepida. Riduce il valore di Aw quindi ne migliora la conservazione. Favorisce la lievitazione, l'imbrunimento e la conservazione dei prodotti da forno. Nei gelati aumenta il potere anticongelante della miscela e abbassa il grado di dolcezza.

DESTROSIO MONOIDRATO CRISTALLINO C₁₂H₁₂O₆

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (regolamento 1829/2003 e regolamento 1830/2003, direttiva 2001/18/CE del 12/03/01). Si escludono contaminazioni crociate.

Allergeni: ASSENTI.

Conforme con il regolamento n°2000/13/CE e il D.lgs. n° 114 dell'08/02/2006 e successivi emendamenti, relativi all'etichettatura dei prodotti.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	
Frutta a guscio**		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg.	Destrosio monoidrato.	<u>Destrosio.</u> Conforme con il regolamento n°2000/13/CE ed il Dlg n° 114 dell'08/02/2006 e successivi emendamenti.

Imballaggio : conforme al regolamento n°1935/2004/CE e direttiva n°2002/72/CE.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.