

MALTITOLO CRISTALLINO

EINECS 209-567-0

Descrizione del prodotto

E' un polialcol, derivato dal maltosio per idrogenazione. È utilizzato come dolcificante, dato che ha il 75% della dolcezza e circa metà calorie (2,4 per grammo) del saccarosio.

Composizione

Maltitolo cristallino.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere cristallina.
Gusto	Gusto dolce senza retrogusto ed inodore.

CARATTERISTICHE	MALTITOLO CRISTALLINO
Chimico-fisiche - Purezza - PAC - POD - Umidità - Ceneri solforiche - Potere rotatorio specifico - Zuccheri riducenti - Solfati - Colruri - Piombo - Nichel - Granulometria media	Min. 98% 100 90 Max. 1% Max. 0,1% +105,5° a + 108,5° Max. 0,1% < 100 ppm < 50 ppm < 1 ppm < 1 ppm 200 µm
Microbiologiche - Carica mesofila totale - Enterobatteri - E. Coli - Muffe e Lieviti - Staphylococcus Aureus - Salmonella spp	< 100 ufc/g < 10 ufc/g Assente/g < 10 ufc/g Assente/g Assente /25 g
Apporto Energetico - Valori energetici	Kcal 2,4/100g kJ 10/100g

Funzionalità

Polialcol molto simile allo zucchero e per questo è reputato il suo miglior sostituto. Infatti, conferisce un sapore dolce molto simile e senza retrogusti metallici. Inoltre, ha un basso contenuto in calorie e non è cariogeno.

MALTITOLO CRISTALLINO

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 (Wangerh.) 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 carta-polietilene da 25 Kg/netto e Sacchetti alluminato da 5 Kg.	Maltitolo cristallino.	<u>Maltitolo cristallino.</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 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.