

SCIROPPO DI GLUCOSIO LIQUIDO

Descrizione del prodotto

Soluzione acquosa densa depurata e concentrata di mono e polisaccaridi.
Fruttoplus: sciroppo di glucosio ad alto contenuto in fruttosio.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	<i>Sciroppo di glucosio liquido:</i> Trasparente. <i>Fruttoplus:</i> liquido incolore e/o leggermente paglierino.
Aspetto	<i>Sciroppo di glucosio liquido:</i> liquido omogeneo. <i>Fruttoplus:</i> liquido omogeneo.
Texture	<i>Sciroppo di glucosio liquido:</i> Soluzione acquosa densa. <i>Fruttoplus:</i> liquido viscoso limpido
Gusto	Gusto dolce deciso e odore neutro.

CARATTERISTICHE	40 DE	60 DE	CARATTERISTICHE	Sciroppo di glucosio FRUTTOPLUS
<u>Chimico-fisiche</u>			<u>Chimico-fisiche</u>	
- Brix a 20°C	81	81	- Brix a 20°C	75 ± 0,5%
- Sostanza secca	79 ± 1%	81 ± 1%	- Sostanza secca	75 ± 0,5%
- Ceneri sul fatate	< 1 % ss	< 1 % ss	- Densità (45°C)	1,36
- SO ₂	< 20 mg/Kg	< 20 mg/Kg	- SO ₂ (mg/Kg)	< 20 (tracce solfiti)
- D.E.	41 ± 1	60 ± 2	- pH	3,5 – 5
- pH (sol 35% s.s.)	4,5	4,5	- P.A.C.	140
- P.A.C.	92	118	- P.O.D.	130
- P.O.D.	52	64		
<u>% Media carboidrati</u>			<u>% Gamma zuccheri</u>	
- D-glucose	4%	35 ± 1%	- Fruttosio	17 -20
- Maltosio	48 - 53%	40 ± 1%	- Destrosio	26 -30
- Maltotriosi	16 - 20%	11 ± 1%	- Maltosio	33 -39
- Polisaccaridi	27 - 33%	17 ± 1%	- Triosio	7,5 – 12,5
			- Zuccheri superiori	4,5 -10,5
<u>Microbiologiche</u>			<u>Microbiologiche</u>	
- Carica mesofila totale	< 200 ufc/g	< 200 ufc/g	- Carica mesofila totale	< 200 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	- Coliformi	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente/ g	Assente/ g	- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g
- Muffe e lieviti	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	- Salmonella spp	Assente/50g
- Staphylococcus	Assente/g	Assente/g		
- Salmonella spp	Assente/25 g	Assente/25 g		
<u>Apporto Energetico</u>			<u>Apporto Energetico</u>	
- Valori energetici	Kcal 320/100g kJ 1340/100g	Kcal325/100g kJ 1380/100g	- Valori energetici	Kcal 300/100g kJ 1275/100g

Funzionalità

Rende i prodotti da forno più soffici e morbidi (trattiene umidità), in altri prodotti evita un innalzamento del grado di dolcezza. Si consiglia l'uso nella preparazione dei gelati, nei prodotti da forno (croissant, biscotti, panettoni, colombe ecc.) e nelle bibite dove è necessario abbassare il potere dolcificante.

FRUTTOPLUS: per le sue caratteristiche, in gelateria, può essere utilizzato in alternativa allo zucchero invertito. Rende i prodotti da forno più soffici e morbidi (trattiene l'umidità), in altri prodotti evita un innalzamento del grado di dolcezza.

SCIROPPO DI GLUCOSIO LIQUIDO

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
Secchielli da 10 Kg e da 25 Kg.	Sciroppo di glucosio 40 DE, 60 DE. Sciroppo di glucosio a base di fruttosio.	Sciroppo di glucosio. 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.