

## DESTROSIO CRISTALLINO

### C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>

#### Descrizione del prodotto

Monosaccaride derivante dalla lavorazione dell'amido di mais attraverso idrolisi enzimatica seguita da purificazione, concentrazione, cristallizzazione e disidratazione.

Destrosio monoidrato: CAS n. 77938-63-7, EINECS n. 200-075-1

Destrosio anidro: CAS n. 50-99-7, EINECS n. 200-075-1

#### Composizione

Destrosio cristallino.

#### Specifiche tecniche

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

CARATTERISTICHE	MONOIDRATO MEDIO	MONOIDRATO FINE	ANIDRO
<b>Chimico-fisiche</b>			
- D.E. (Lane – Eynon)	> 99,5%	Min. 99,5%	> 99,5%
- Umidità	< 9,1%	Max. 9,1%	< 1%
- Potere rotatorio in acqua	+ 52,5 ° a + 53,3 °	+52,5° a +53,2°	+ 52,5 ° a + 53,3 °
- pH in soluzione	3-6	3-6	3-6
- Ceneri solforiche	< 0,1%	< 0,1%	< 0,1%
-SO <sub>2</sub>	< 10 mg/Kg	< 10 mg/Kg	< 10 mg/Kg
- Densità apparente	500-700 g/dm <sup>3</sup>	500-875 g/dm <sup>3</sup>	750 g/dm <sup>3</sup>
- P.O.D.	72	72	73
- P.A.C.	180	180	170
- Diametro medio particelle mic.			300
- Granulometria	Su 100 mic. 55% Su 40 mic. Min 85%	Su 600 mic. Max. 2% Su 250 Max. 20% Su 150 mic. 15-55% Su 53 mic. Min. 80%	Su 40 mic. Min. 90%
<b>Microbiologiche</b>			
- Carica mesofila totale	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25g	Assente/25g	Assente/25g
<b>Valori nutrizionali/100g</b>			
- Valori energetici	Kcal 364/ kJ 1547	Kcal 366/ kJ 1555	Kcal 400/ kJ 1700
- Proteine	0 g	0 g	0 g
- Grassi	0 g	0 g	0 g
- Carboidrati (di cui zuccheri)	99,5 g	99,5 g	99,5 g
- Sale	< 0,01 g	< 0,01 g	< 0,01 g

#### Funzionalità

Si scioglie perfettamente in acqua fredda e tiepida. Riduce il valore di a<sub>w</sub> quindi consente di aumentare la conservabilità dei prodotti in cui è impiegato. 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 CRISTALLINO C<sub>12</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>

### 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 (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

**Radiazioni ionizzanti** : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

**Allergeni** : in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

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

\* 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. Buste da 5 Kg in cartoni da 20 Kg.	Destrosio monoidrato.	Destrosio. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.
	Destrosio anidro	

**Imballaggio** : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

### Conservazione

<b>Scadenza</b>	Consumare preferibilmente entro <b>24/60</b> mesi dalla data di produzione.
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.