

## FRUTTOSIO CRISTALLINO

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

#### Descrizione del prodotto

Il fruttosio (o levulosio) è un monosaccaride, che ha la stessa formula molecolare del glucosio (C<sub>6</sub>H<sub>12</sub>O<sub>6</sub>) ma diversa struttura chimica. Estratto da mais.

**Prodotto disponibile in varie granulometrie: 500 µm e 700 µm (media).**

#### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	bianco.
<b>Aspetto</b>	polvere.
<b>Texture</b>	polvere cristallina.
<b>Gusto</b>	Gusto dolce deciso e odore neutro.
CARATTERISTICHE	FRUTTOSIO CRISTALLINO
<b><u>Chimico-fisiche</u></b>	
- Titolo	> 99,5%
- Umidità	< 0,5%
- Ceneri	< 0,01%
- Potere rotatorio	-91.0°/-93.5°
- Cloruri	< 40 ppm
- Solfati	< 50 ppm
- Destrosio	< 0,1%
- Calcio	< 5 ppm
- Ferro	< 5 ppm
- Colore della soluzione (ICUMSA)	< 20
- SO <sub>2</sub>	< 10 ppm
- pH	5 – 7
- Metalli pesanti totali	< 1 ppm
- Arsenico	< 0.5 ppm
- Piombo	< 0.1 ppm
- Cadmio	< 0.1 ppm
- Mercurio	< 0.03 ppm
- Bario	Conforme
- P.A.C.	190
- P.O.D.	170
<b><u>Microbiologiche</u></b>	
- Carica mesofila totale	< 1.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g
- Muffe e Lieviti	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/50g
<b><u>Valori nutrizionali/100g</u></b>	
- Valori energetici	Kcal 340/ kJ 1700
- Proteine	0 g
- Grassi	0 g
- Carboidrati (di cui zuccheri)	99,5 g
- Sale	< 0,01 g

#### Funzionalità

Si scioglie in acqua fredda e tiepida. Il maggiore potere dolcificante del fruttosio rispetto al saccarosio e glucosio consente se utilizzato in sostituzione a questi - a parità di risultati in termini di dolcezza - di conferire un potere calorico inferiore all'alimento in cui è utilizzato. Prodotto consigliato per l'industria farmaceutica, dietetica, dolciaria e gelateria.

## FRUTTOSIO CRISTALLINO C<sub>6</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 con strato interno in alluminato da 25 Kg. Buste in alluminato da 5 Kg in cartoni da 20 Kg. Buste in alluminato da 1 Kg in cartoni da 10 Kg.	Fruttosio cristallino.	<u>Fruttosio.</u> In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

**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>18-24</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.