

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 | 80,8-81,8 | 81.5 – 82.5 % | - Brix a 20°C | 74.8 – 75.8 |
| - Sostanza secca | 78,5-79,5 | 80.5 – 81.5 % | - Sostanza secca | 74.5 – 75.5 |
| - SO ₂ mg/Kg | Max. 10 | Max. 10 | - SO ₂ (mg/Kg) | Max. 10 |
| - D.E. | 41-46 | 58 - 63 | - pH (diluizione 1/1) | 3,5 – 5 |
| - pH (diluizione 1/1) | 4-5,5 | 4-5,5 | - 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> | |
| - Destrosio | Max. 4% | 29 – 34 % | - Fruttosio | 17 -20 % |
| - Maltosio | 48 - 53% | 33-38% | - Destrosio | 26 -30 % |
| - Maltotriosi (valore tipico) | 17.5 % | 10.5 % | - Maltosio | 33 -39 % |
| - Polisaccaridi (valore tipico) | 31.5% | 22 % | - Maltotriosio (v. tipico) | 9.5% |
| - Indice di rifrazione 20°C | 1.4927 – 1.4954 | 1.4946 - 1.4972 | - Polisaccaridi (v. tipico) | 8.5% |
| <u>Microbiologiche</u> | | | <u>Microbiologiche</u> | |
| - Carica mesofila totale | Max. 1000 n/10g | Max. 1000 n/10g | - Carica mesofila totale | Max. 1000 n/10g |
| - Muffe e lieviti | Max. 100 n/10g | Max. 100 n/10g | - Muffe e Lieviti | Max. 100 n/10g |
| <u>Valori nutrizionali/100g</u> | | | <u>Valori nutrizionali/100g</u> | |
| - Valori energetici | Kcal 320 kJ 1340 | Kcal 325 kJ 1380 | - Valori energetici | Kcal 300 kJ 1275 |
| - Proteine | 0 g | 0 g | - Proteine | 0 g |
| - Grassi | 0 g | 0 g | - Grassi | 0 g |
| - Carboidrati (di cui zuccheri) | 79 g | 79 g | - Carboidrati (di cui zuccheri) | 79 g |
| - Sale | < 0,01 g | < 0,01 g | - Sale | < 0,01 g |

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 (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. Le informazioni riportate nella tabella sottostante sono da ritenersi applicabili a tutti i prodotti descritti nella presente scheda.

| 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 ₂) | | 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 (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati. | | | |

Identificazione e Imballaggio

| Imballaggio | Descrizione commerciale | Etichettatura |
|---------------------------------|---|---|
| Secchielli da 10 Kg e da 25 Kg. | Sciropo di glucosio 40 DE, 60 DE. Sciropo di glucosio a base di fruttosio. | Sciropo di glucosio. 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

| | |
|----------------------|--|
| 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. |