

Спецификация

Фруктоолигосахарид (ФОС)

Применение:

ФОС – это натуральная углеводная клетчатка. Его широко используют в качестве ингредиента или заменителя сахара во многих отраслях пищевой промышленности, в т.ч., молочной, производстве напитков, йогуртов, выпечки и функциональных продуктах.

Спецификация:

Внешний вид	Светло-желтая жидкость
Общее содержание ФОС (по сухому веществу), % по массе	Более 55
Глюкоза+фруктоза+сахар (по сухому веществу), % по массе	Менее 45%
Сухие вещества	Более 75
pH	4,5-7,0
Зола	Менее 0,3
Мышьяк (мг/кг)	Менее 0,3
Свинец (мг/кг)	Менее 0,5
Общее микробное число (КОЕ/г)	Менее 1000
Общие колиформы (ед/100г)	Менее 30
Плесени	Менее 25
Дрожжи	Менее 25
Патогенные микроорганизмы	Отсутствуют