

СПЕЦИФИКАЦИЯ: СУКРАЛОЗА (E955)

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Сукралоза (трихлоргалактосахароза) — это сравнительно новый высококачественный интенсивный термостабильный подсластитель, который может применяться в большом диапазоне производства продуктов — от напитков до изделий хлебопекарной промышленности. Сукралоза получается из обычного сахара и имеет вкусовые характеристики подобные сахару.

Сукралоза совершенно стабильна при термообработке - пастеризации и стерилизации, применяемой при изготовлении йогуртов и пюре, она сохраняет свою сладость в продуктах даже после хранения в течение года.

Сукралоза в 600 раз слаще сахарозы.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

Вкус сукралозы практически не отличим от вкуса сахара. Сукралоза имеет явные преимущества:

- не содержит калорий;
- не повышает уровень сахара в крови;
- в неизменном виде выводится из организма человека, не влияет на обменные процессы;
- помогает поддержать здоровье зубов, нейтрализует зубной налет, защищает от кариеса;
- прекрасно подходит для кулинарной обработки.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- безалкогольных газированных напитков;
- жевательной резинки;
- мармелада, желе и конфитюров; сухих смесей;
- консервированных фруктов;
- молочных продуктов;
- полуфабрикатов, замороженных десертов, джемов;
- соусов.

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Внешний вид	кристаллический порошок
Цвет	белый
Физико-химические показатели	
Влажность, %, не более	2,0
Содержание основного вещества, %	98,0-102,0
Удельное вращение	+84,0°~+87,5°
pH 10% водного раствора	5.0 – 8.0
Метанол, %, не более	0,1
Зольный остаток, %, не более	0,7
Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	

СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ: Китай

УПАКОВКА

Картонный барабан (бочка) массой нетто 25 кг.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Срок хранения 24 месяца с даты изготовления.

Хранить в сухом, прохладном месте в закрытой упаковке