СПЕЦИФИКАЦИЯ: Мальтодекстрин DE 10-15

Страна происхождения: Китай

Характеристика продукции

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид	белый порошок, не имеет определенной формы, хорошо растворим в горячей и холодной воде
Запах и вкус	имеет специфический запах мальтодекстрина, не допускается никаких других запахов, сладкий или сладковатый вкус
Цвет	белый, с легким желтоватым оттенком
Массовая доля влаги, %, не более	6%
pH-коэффициент (в 50% растворе воды)	4,5-6,5
Реакция на йод	реакция не синего цвета
Декстрозный эквивалент, %	10-15
Сульфатная зольность, %, не более:	0,6%
Содержание сухого вещества (растворимость), %, не менее	99,5%
По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов и пестицидов соответствует допустимым уровням, установленным СанПиН 2.3.2.1078-01 (прил. 1 инд. 1.9.8, 1.9.8.4). Не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО)	

Основные преимущества:

- способен повышать температуру замерзания продуктов;
- обеспечивает энергетическую ценность продуктов;
- формирует однородную структуру продуктов;
- улучшает растворимость и снижает гигроскопичность сухих смесей;
- упрощает добавление минорных ингредиентов (красителей, витаминов и т.д.);
- улучшает консистенцию пищевых продуктов и облегчает процесс растворения белков.

Упаковка: Мешки бумажные многослойные массой нетто 25 кг.

Хранение: в сухом, прохладном, хорошо проветриваемом помещении.

Срок хранения: 24 месяца с даты производства.