

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Палатиноза

Описание: Палатиноза™ (изомальтуроза) является дисахаридом, который состоит из глюкозы и фруктозы, соединенными α -1,6-гликозидной связью. Исходным материалом для Палатинозы™ является сахар. Сахар, пропущенный через иммобилизованный фермент, превращается в Палатинозу™. Его химическое название - 6- O- α -D-глюкопиранозил-фруктофураноза.

Сертификат анализа:

| Показатель | Результат |
|----------------------------------|---|
| Внешний вид | Белый или почти белый кристаллический порошок |
| Вкус | Сладкий |
| Запах | Без запаха |
| Вода | <6,0 г |
| Изомальтуроза | >98 г |
| Прочие сахараиды | <2,0 г |
| Зола | <0,01г |
| Свинец | <0,05 мг/кг |
| Размер частиц <0,71 мм | Мин. 90% |
| Всего мезофильных бактерий | Макс. 100 КОЕ/г |
| Дрожжи | Макс. 10 КОЕ/г |
| Плесень | Макс. 10 КОЕ/г |
| Колиформы | Отсутствуют в 25 г |
| Энергетическая ценность на 100 г | 1615кДж/380 кКал |
| Жиры | Незначительно |
| Углеводы | 95 г |
| Сахара | 95 г |
| Волокна | Незначительно |
| Белок | Незначительно |
| Соль | Незначительно |
| Витамины, минералы | Незначительно |
| Растворимость | Растворим в воде |

Сертификация: халяльный, кошерный. Подходит для вегетарианцев и веганов.

Не производится из ингредиентов, требующих маркировки на аллергены, в соответствии с Регламентом (ЕС) № 1169/2011.

Не является производным от генетически модифицированных организмов (ГМО).

Условия хранения: в закрытой оригинальной упаковке при температуре 20°C±5°C при относительной влажности не более 60%.

Срок годности: 2 года с даты производства.