

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Сорбитол (сорбит) 70% раствор

Характеристика	Стандарт качества
Внешний вид	Бесцветная жидкость в виде сиропа
Сухое вещество %	≥70
Содержание воды %	≤30
Показатель преломления (20оС)	≥1.4575
Удельный вес (20оС) г/мл	≥1.290
D-Сорбитол %	71-83 (по сухому веществу)
D-Маннитол %	≤8.0 (по сухому веществу)
Сопротивление $\mu\text{с}/\text{см}$	≤10
Редуцирующий сахар %	≤0.15
Всего сахар %	6.0-10.0
Никель, мг/кг	≤1.0
Железо, мг/кг	≤1.0
Хлорид, мг/кг	≤10
Сульфат, мг/кг	≤20
Тяжелые металлы (по Pb), мг/кг	≤1.0
Мышьяк (по As ₂ O ₂), мг/кг	≤1.0
Сульфатная зола %	≤0.10
Количество грибов	≤100
pH	5.0-7.5
Эксперимент сопротивления	-18 оС 48 часов не кристаллизуется

Пищевой компонент, используемый при изготовлении диабетической кондитерской продукции. Выполняет роль подсластителя в зубных пастах, жевательных резинках. Пищевая добавка получается путём регенерации D-глюкозы и её гидрирования, сопровождаемого высоким давлением. В натуральном виде присутствует в ягодах: рябине, черешне, сливе, а так же морских водорослях. У вас есть возможность купить сорбитол разными партиями с гибкой системой скидок. Вещество фасуется в 220-ти литровые пластиковые бочки.