



Pol. Ind. Camins Nous, 3
43740 Móra d'Ebre
Tarragona

INFORMACIÓN TÉCNICA

FRUCTOSA

ref. 170000

- Ingredientes: fructosa derivada del azúcar
- Es un potente edulcorante natural y ampliador de gustos. Cumple con los requisitos EP, USP, FCC, y Codex Alimentarios para la Fructosa Cristalina.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

Apariencia: cristales blancos
Gusto: dulce
Olor: sin olor
Solubilidad: soluble en agua.

PROPIEDADES MICROBIÓLOGICAS

Fructosa (%): < 99.5 (HPLC en D.S.)
Dextrosa (%): < 0.01 (método enzimático)
pH: 5.07 – 7.0 (pH-meter)
Humedad: < 0.1 %
Rotación específica: -91.0 – 93.5
Cenizas: < 0.01 %
Metales pesados (ppm): < 1.00
Arsénico (ppm): < 0.5
Plomo (ppm): < 0.1
Contaje total: < 100 n/gr.
Levaduras: < 10 n/gr
Moho: < 10 n/gr
Coniformes: negativo

VALOR NUTRICIONAL

Energía: 1663 KJ = 398 Kcal.
Proteína: 0 g
Total carbohidratos: 99.8 g
Dextrose: < 0.1 g
Fructosa: > 99.8 g
Grasas: 0 g
Fibra: 0 g

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN

Sacos de papel 25 Kg.

Fructosa es aceptable estable con aire o calor, pero es hi