



SCHEDA TECNICA

Fruttosio (Levulosio TN-C)_alim

Cod. 101013

DESCRIZIONE

Fruttosio cristallino puro prodotto da materie prime non OGM (mais), mediante idrolisi enzimatica dell'amido seguita da purificazione, concentrazione, cristallizzazione ed essiccazione.

Conforme alle specifiche del fruttosio di:

Pharmacopoeia Europea, USP , Food chemical Codex e Codex Alimentarius

ASPETTO E CARATTERISTICHE

Polvere bianca cristallina, igroscopica, praticamente inodore, con gusto molto dolce.

SPECIFICHE

Fruttosio	min. 99,5 %
pH	5 - 7
Umidità	max. 0,2 %
Rotazione specifica	-93,5 - -91
Ceneri	max. 0,1 %
SO ₂	max. 10 mg/kg
HMF	max. 40 mg/kg
Colore	max. 20 ICUMSA
Acidità	max. 0,5 ml
Densità	800 - 900 g/l
Calcio	max. 5 mg/kg
Solfati	max. 50 mg/kg
Cloruri	max. 40 mg/kg
Granulometria su 200 (µm)	min. 95 %
Granulometria su 600 (µm)	max. 15 %
Ferro	max. 1 mg/kg
Rame	max. 1 mg/kg
Arsenico	max. 0,1 mg/kg
Piombo	max. 0,1 mg/kg
Cadmio	max. 0,1 mg/kg
Mercurio	max. 0,03 mg/kg

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila totale	max. 100 CFU/g
Lieviti e muffe	max. 10 CFU/10g
E. coli	assenti /g
Salmonella	assente /50g
Coliformi	Assenti/g
S. aureus	Assente/g



SCHEDA TECNICA

Fruttosio (Levulosio TN-C)_alim

Cod. 101013

Clostridi solfiti riduttori	max. 10 CFU/g
Batteri sporigeni aerobici mesofili	max. 10 CFU/g
Batteri sporigeni aerobici termofili	max. 10 CFU/g
Enterobatteri	max. 10 CFU/g
Conta di spore di anaerobi mesofili	max. 10 CFU/g
Bacillus cereus	max. 10 CFU/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

PESTICIDI

Residui di Pesticidi	max. 10 ppb
----------------------	-------------

MICOTOSSINE

Aflatossina Totale	max. 4 ppb
Aflatossina G1	max. 2 ppb
Aflatossina B1	max. 1 ppb
Aflatossina G2	max. 2 ppb
Aflatossina B2	max. 1 ppb
Ocratossina A	max. 3 ppb

ETICHETTA CONSIGLIATA

Fruttosio.

CONFEZIONAMENTO

Cod. 101013: Sacchi da 25 kg/netto.

Cod. 101012: big bag da 1000 kg/netto.

CONSERVAZIONE

Il prodotto, se stoccato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco e asciutto (25° C e 65% UR), si conserva inalterato per almeno 24 mesi dalla data di produzione.



SCHEDA TECNICA

Fruttosio (Levulosio TN-C)_alim

Cod. 101013

ALLERGENI - OGM - TRATTAMENTI IONIZZANTI

SI NO NOTE

	SI	NO	NOTE
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati*		X	
Crostacei o prodotti a base di crostacei*		X	
Uova e prodotti a base di uova*		X	
Pesce e prodotti a base di pesce*		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi*		X	
Soia e prodotti a base di soia*		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*		X	
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati*		X	
Sedano e prodotti a base di sedano*		X	
Senape e prodotti a base di senape*		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ *		X	
Lupini e prodotti a base di lupini*		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi*		X	
O.G.M. o derivati da O.G.M. (conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)		X	
Trattamento con radiazioni ionizzanti		X	
Coloranti (Direttiva 94/36/CE).		X	

*Regolamento CE 1169/2011 e successivi aggiornamenti.