

ИЗОМАЛЬТУЛОЗА СПЕЦИФИКАЦИЯ (ISOMALTULOSE)

Эмпирическая формула: $C_{12}H_{22}O_{11}$

Молекулярная масса: 342.30 г/моль

CAS No.: 13718-94-0

Химическое название: 6-О-α- D-Глюкопиранозил- D-фруктоза.

Синонимы: 6-О-альфа-D-глюкопиранозил-D-фруктофураноза.

Описание: белый кристаллический порошок сладкого вкуса без запаха.

Assay (содержащий кристалльную воду) 98.0% минимум.

Температура плавления 125-128 °C

Другие сахара 2. Макс. 0%

Содержание воды 1. Макс. 0%

Остаток при воспламенении 0. 1% Макс

мышьяк 0. 5 м.д.

привести 0. 5 м.д.

Применение

- В пищевой промышленности при производстве напитков, конфет, жевательных леденцов, тортов, жевательных резинок, соков и продуктов виноделия.
- При производстве искусственных подсластителей.
- В составе сухого молока, энергетических напитков, пищевых добавок и спортивного питания.

Условия хранения

Хранить в прохладном, сухом месте, вдали от источников яркого света и тепла.

Форма выпуска и упаковка

Упаковка – 1 кг / сумка или индивидуальная упаковка.

Информация, указанная в данном документе, основывается на справочных сведениях, результатах собственных исследований и текущего опыта.

Безопасность

- Продукт безопасен при использовании по назначению.
- Не содержит ГМО.
- Соответствует действующим законодательным актам и нормативным требованиям к качеству и безопасности, установленным для данного вида пищевой продукции.