

**ГЛЮКОЗА КРИСТАЛЛИЧЕСКАЯ**

*Продукт соответствует требованиям польского и европейского пищевого законодательства*

**Органолептическая характеристика**

Внешний вид	белый мелкокристаллический порошок
Внешний вид раствора	бесцветный, прозрачный
Запах	без запаха
Вкус	сладкий, без посторонних привкусов

**Физико-химические параметры**

Влажность [%]	макс. 9
Просев через сито со стороной отверстия 2 мм	100
Глюкозный эквивалент	мин. 99,5
Кислотность [мл 1 н NaOH/ 100 г]	макс. 0,5
Содержание хлоридов, выраженное в ионах Cl <sup>-</sup> [%]	макс. 0,01
Содержание сульфатной золы в сухой массе [%]	макс. 0,1
Удельное вращение [° угловые]	52,5-53,5

**Микробиологические параметры**

Общее число бактерий в 1 г	макс. 1000
Бактерии группы коли	отсутствуют
Палочки рода Salmonella в 25 г	отсутствуют

**Аллергены, статус ГМО, ионизация**

Продукт не содержит аллергенов, без генетических модификаций, не подвергался обработке ионизирующим излучением.

**Срок годности**

3 года со дня изготовления.

**Происхождение сырья**

Сырьем для производства кристаллической глюкозы является крахмалистый картофель польского происхождения или глюкозный сироп, получаемый из злаков (кукурузы или пшеницы) из стран-членов ЕС.

**Целевая группа потребителей**

Продукт пригоден для употребления в пищу всеми потребительскими группами, в том числе вегетарианцами, оволактовегетарианцами, веганами, больными целиакией.

**Условия хранения**

Хранить в сухом прохладном месте.

**Упаковка**

Вентилируемые бумажные мешки по 25 кг или упаковка «биг-бег» (big-bag).