

ГЛЮКОЗА КРИСТАЛЛИЧЕСКАЯ

Продукт соответствует требованиям польского и европейского пищевого законодательства

Органолептическая характеристика

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

Физико-химические параметры

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

Микробиологические параметры

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

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).