

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

QMD-03.057/008, Isomalt ST, 1/4

ISOMALT ST (все твердые разновидности)

Производитель: Veneo-Palatinit GmbH, Германия

Описание продукта: Isomalt представляет собой смесь гидрогенизированных сахаридов - 6-O- α -D-глюкопираносил-D-сорбитола (1,6-GPS) и 1-O- α -D-глюкопираносил-D-маннитола (1,1-GPM).

Isomalt ST – это кристаллический изомальт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Физико-химические показатели:

Физико-химические показатели	Интервал значения	ед.измерения	Метод
Вода ¹	макс.5.0	г/100 г	Титрование по методу Карла Фишера
GPM + GPS ^{1,2}	мин. 98	г/100 г d.m.	DIN EN 15086: 2006
из которых GPS ¹	43 - 57	%	DIN EN 15086: 2006
D-маннитол ^{1,2}	макс.0.5	г/100 г d.m.	DIN EN 15086: 2006
D-сорбитол ^{1,2}	макс.0.5	г/100 г d.m.	DIN EN 15086: 2006
Восстанавливающие сахара (такие как глюкоза) ¹	макс.0.2	г/100 г d.m.	IGUMSA GS2/9-6, адаптировано
Проводимость ¹	макс.20	μScm^{-1}	IGUMSA GS2/3/9-17, адаптировано
Зольный остаток ¹	макс.0.02	г/100 г d.m.	Рассчитано на основе проводимости
Мышьяк ¹	макс.0.2	мг/кг d.m.	IGUMSA GS2/3-23
Никель ¹	макс. 1	мг/кг d.m.	Ph. Eur 2.4.15
Свинец ¹	макс. 0.2	мг/кг d.m.	IGUMSA GS2/3-24
Общее количество тяжелых металлов (таких как свинец) ¹	макс. 10	мг/кг d.m.	FCC

¹ На основе сертификата анализа

² Сумма ≥ 98 соответствует не менее $\geq 98\%$ общим гидрированным моно- и дисахаридам.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

QMD-03.057/008, Isomalt ST, 2/4

Микробиологические показатели

Параметры	Интервал значений	ед.измерения	Метод ¹
Общее микробное число	макс.100	cfu/г	IGUMSA GS2/3-41
Дрожжевые грибки	макс. 10	cfu/г	IGUMSA GS2/3-47
Плесневелые грибки	макс. 10	cfu/г	IGUMSA GS2/3-47
Бактерия Coliforms (вкл. E-coli)	Отрицат.	/25 г	DIN 10183, адаптировано

¹ Или признанный и подтвержденный эквивалент

Распределение частиц ¹

Наименование	Размер частиц на вес не менее 90%	Метод
Isomalt ST-M	0.5 мм – 3.55 мм	IGUMSA GS2/9-37
Isomalt ST-PNC	0.8 мм – 1.25 мм	IGUMSA GS2/9-37
Isomalt ST-F	0.2 мм – 0.71 мм	IGUMSA GS2/9-37
Isomalt ST-C	< 0.4 мм	IGUMSA GS2/9-37
Isomalt ST-FE	0.063 мм – 0.315 мм	Воздушно-струйное просеивание
Isomalt ST-PF	< 0.1 мм	Воздушно-струйное просеивание
Isomalt ST-PA	< 0.05 мм	Воздушно-струйное просеивание

¹ На основе сертификата анализа

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

QMD-03.057/008, Isomalt ST, 3/4

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Информация, имеющая отношение к декларации о питании

Пищевая информация, представленная в таблице, должна позволить производителям пищевых продуктов рассчитать содержание ИЗОМАЛЬТА в их пищевых продуктах в соответствии с применимым законодательством ЕС/США в отношении продуктов питания. Более подробная информация предоставляется по запросу.

Параметр	Значения ¹	Единиц на 100 г
Энергетическая ценность(ЕС) ²	970 /233	кДж/ ккал
Калории (США) ³	194	ккал
Жиры ⁵	незначительно ⁴	г
Углеводы ⁵	97	г
Из них сахара ⁵	отсутствуют ⁴	г
Полиолы (сахарный спирт) ⁵	97	г
Волокна	незначительно ⁴	г
Белок	незначительно ⁴	г
Соль (натрий)	незначительно ⁴	г
Витамины, минералы	незначительно ⁴	г

¹ Предлагаемые значения являются типичными

² Применение фактора коэффициента преобразования энергии 10 кДж/ 2.4 кКал/г, заложенный для всех полиолов, в соответствии с пищевым законодательством стран ЕС.

³ Применение фактора коэффициента преобразования энергии 2.0 кКал/г, заложенный для изомальта в соответствии с законодательством США в отношении маркировки пищевых продуктов.

⁴ Незначительно значит «0» в соответствии с применяемыми правилами в странах-членах ЕС и США.

⁵ «Жир», «Углеводы» и «Сахара» являются «Всего жиры», «Всего углеводы», «Всего сахара» соответственно; Изомальт не содержит добавочных сахаров.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

QMD-03.057/008, Isomalt ST, 4/4

ПРОЧАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Внешний вид	Белый или беловатого цвета, кристаллический
Цвет в растворе	Макс. 30 ICUMSA units
Вкус	Сладкий
Запах	Без запаха (специфичный)
Идентификационный тест	Тонкослойная хроматография, высокоэффективная жидкостная хроматография
Растворимость	Растворим в воде
Зола (сульфатированная)	Не более чем 0.05 г/100 г
Нормативное регулирование	Информация предоставляется по запросу
Код ТН ВЭД	2940 00
Рекомендуемые условия хранения	При температуре 25 °C ±5 °C при относительной влажности ниже 20%-60%
Срок годности	3 года с даты производства, при соблюдении рекомендуемых условий хранения в оригинальной закрытой упаковке
Сертификация	<p>Кошерный сертификат (предоставляется по запросу) Сертификат Халяль (предоставляется по запросу) Подходит для вегетарианцев и веганов ISOMALT ST не производится из ингредиентов или технологических добавок, требующих обозначение о наличии аллергенов на маркировке, как указано в Регламенте (ЕС) № 1169/2011. В соответствии с применяемым законодательством Германии, ISOMALT ST не производится из генетически модифицированных организмов (ГМО).</p> <p>Продукт производится в Германии в соответствии с действующими немецким и европейским пищевым законодательствами, например, Регламентом (ЕС) № 178/2002, Регламентом (ЕС) № 852/2004, а также международными стандартами в отношении качества, включая стандарты ISO 9001 и IFS Food. Спецификации включают требования в отношении изомальтов кодекса Пищевых продуктов (Codex Alimentarius), Кодекса пищевых химикатов (FCC) и Регламента (ЕС) № 231/2012.</p>

Код документа	Версия	Действует с
QMD 03.057	008	01-07-2017