

## 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- $\alpha$ -D-глюкопираносил-D-сорбитола (1,6-GPS) и 1-O- $\alpha$ -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 <sup>1</sup>	макс.5.0	г/100 г	Титрование по методу Карла Фишера
GPM + GPS <sup>1,2</sup>	мин. 98	г/100 г d.m.	DIN EN 15086: 2006
из которых GPS <sup>1</sup>	43 - 57	%	DIN EN 15086: 2006
D-маннитол <sup>1,2</sup>	макс.0.5	г/100 г d.m.	DIN EN 15086: 2006
D-сорбитол <sup>1,2</sup>	макс.0.5	г/100 г d.m.	DIN EN 15086: 2006
Восстанавливающие сахара (такие как глюкоза) <sup>1</sup>	макс.0.2	г/100 г d.m.	IGUMSA GS2/9-6, адаптировано
Проводимость <sup>1</sup>	макс.20	$\mu\text{Scm}^{-1}$	IGUMSA GS2/3/9-17, адаптировано
Зольный остаток <sup>1</sup>	макс.0.02	г/100 г d.m.	Рассчитано на основе проводимости
Мышьяк <sup>1</sup>	макс.0.2	мг/кг d.m.	IGUMSA GS2/3-23
Никель <sup>1</sup>	макс. 1	мг/кг d.m.	Ph. Eur 2.4.15
Свинец <sup>1</sup>	макс. 0.2	мг/кг d.m.	IGUMSA GS2/3-24
Общее количество тяжелых металлов (таких как свинец) <sup>1</sup>	макс. 10	мг/кг d.m.	FCC

<sup>1</sup> На основе сертификата анализа

<sup>2</sup> Сумма  $\geq 98$  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 <sup>1</sup>
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

<sup>1</sup> Или признанный и подтвержденный эквивалент

### Распределение частиц <sup>1</sup>

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

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

<sup>1</sup> Предлагаемые значения являются типичными

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

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

<sup>4</sup> Незначительно значит «0» в соответствии с применяемыми правилами в странах-членов ЕС и США.

<sup>5</sup> «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:

<b>Внешний вид</b>	Белый или беловатого цвета, кристаллический
<b>Цвет в растворе</b>	Макс. 30 ICUMSA units
<b>Вкус</b>	Сладкий
<b>Запах</b>	Без запаха (специфичный)
<b>Идентификационный тест</b>	Тонкослойная хроматография, высокоэффективная жидкостная хроматография
<b>Растворимость</b>	Растворим в воде
<b>Зола (сульфатированная)</b>	Не более чем 0.05 г/100 г
<b>Нормативное регулирование</b>	Информация предоставляется по запросу
<b>Код ТН ВЭД</b>	2940 00
<b>Рекомендуемые условия хранения</b>	При температуре 25 °C ±5 °C при относительной влажности ниже 20%-60%
<b>Срок годности</b>	3 года с даты производства, при соблюдении рекомендуемых условий хранения в оригинальной закрытой упаковке
<b>Сертификация</b>	<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