

МАЛЬТОДЕКСТРИН

Продукт соответствует требованиям польского и европейского пищевого законодательства

Органолептическая характеристика

Внешний вид	сыпучий порошок
Цвет	от белого до кремового
Запах	типичный для мальтодекстрина
Вкус	сладковатый без постороннего привкуса

Физико-химические параметры

Влажность [%]	макс. 6,0
pH	4,2 - 6,0
Глюкозный эквивалент DE	7-13
Тип N	13-23
Тип S	23-32
Тип W	
Содержание сульфатной золы в сухой массе [%]	макс. 0,4
Размер частиц >500 мкм [%]	макс. 5

Микробиологические параметры

Общее число бактерий в 1 г	макс. 1000
Дрожжи и плесень в 1 г	макс. 100
Бактерии группы коли в 0,01 г	отсутствуют
Escherichia coli в 1 г	отсутствуют
Enterobacteriaceae в 1 г	макс. 10
Staphylococcus aureus в 0,1 г	отсутствуют
Палочки рода <i>Salmonella</i> в 25 г	отсутствуют

Аллергены, статус ГМО, ионизация

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

Срок годности

24 месяца со дня изготовления.

Происхождение сырья

Сырьем для производства мальтодекстрина является крахмалистый картофель польского происхождения.

Целевая группа потребителей

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

Условия хранения

Хранить в сухих прохладных помещениях.

Упаковка

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