

КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДЛЯ ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИХ ЦЕЛЕЙ*Продукт удовлетворяет требованиям Европейской фармакопеи***Органолептическая характеристика**

Внешний вид/цвет	очень мелкий белый или почти белый порошок, скрипящий при сжимании пальцами
Запах	типичный для картофельного крахмала
Вкус	типичный для картофельного крахмала
Растворимость	практически не растворим в холодной воде и в этаноле (96%)

Физико-химические параметры

Идентификация	соответствует тестам А, В, С
рН	5,0-8,0
Посторонние вещества	допустимое незначительное количество веществ органического происхождения, отличных от зерен крахмала постороннего происхождения
Окисляющие вещества	макс. 20 ppm
SO ₂	макс. 50 ppm
Железо	макс. 10 ppm
Потеря при сушке	макс. 20 %
Сульфатная зола	макс. 0,6 %

Микробиологические параметры

Общее число аэробных бактерий в 1 г	макс. 1000
Общее число дрожжей и плесени в 1 г	макс. 100
<i>Escherichia coli</i> в 1 г	отсутствуют
<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

5 лет со дня изготовления.

Происхождение сырья

Сырьем для производства картофельного крахмала для фармацевтических целей 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 сухом прохладном месте.

Упаковка

Вентилируемые бумажные мешки по 25 кг.