



Мальтодекстрин 15-20 DE

Мальтодекстрин – представляет собой промежуточный продукт ферментного расщепления растительного крахмала, в результате чего молекулы крахмала делятся на фрагменты - декстрины. Мальтодекстрин состоит из смеси мальтозы и декстринов (различных моно-, ди- и полисахаридов). Степень гидролиза мальтодекстрина может быть различной и характеризуется показателем DE - "декстрозный эквивалент".

Органолептические показатели:

Порошок белого или кремовато-белого цвета, со сладковатым вкусом, хорошо растворим в горячей и холодной воде.

Типичный состав:

Сухое вещество > 95%

Влажность: < %5

Зольность: < 0.6%

Физические характеристики:

Декстрозный эквивалент: 15-20

Ph в растворе : 4-6

Растворимость > 98 %

Микробиологические показатели:

Дрожжи и Плесень: < 10 /г

Колиформы: отсутствует 10 /г

Сальмонелла: отсутствует 100 /г

Использование:

Ингредиент для пищевых продуктов

Упаковка:

Многослойные бумажные мешки с полиэтиленовым внутренним слоем по 25 кг

Условия Хранения:

Хранить в запечатанных мешках в сухом прохладном месте

Срок годности:

Минимум 2 года