

## SCIROPPO DI GLUCOSIO LIQUIDO

### Descrizione del prodotto

Soluzione acquosa densa depurata e concentrata di mono e polisaccaridi.  
Fruttoplus: sciroppo di glucosio ad alto contenuto in fruttosio.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	<i>Sciroppo di glucosio liquido:</i> Trasparente. <i>Fruttoplus:</i> liquido incolore e/o leggermente paglierino.
<b>Aspetto</b>	<i>Sciroppo di glucosio liquido:</i> liquido omogeneo. <i>Fruttoplus:</i> liquido omogeneo.
<b>Texture</b>	<i>Sciroppo di glucosio liquido:</i> Soluzione acquosa densa. <i>Fruttoplus:</i> liquido viscoso limpido
<b>Gusto</b>	Gusto dolce deciso e odore neutro.

CARATTERISTICHE	40 DE	60 DE	CARATTERISTICHE	Sciroppo di glucosio-fruttosio FRUTTOPLUS
<b><u>Chimico-fisiche</u></b>			<b><u>Chimico-fisiche</u></b>	
- Brix a 20°C	80,8-81,8	81,5 – 82,5 %	- Brix a 20°C	74,8 – 75,8
- Sostanza secca	78,5-79,5	80,5 – 81,5 %	- Sostanza secca	74,5 – 75,5
- SO <sub>2</sub> mg/Kg	Max. 10	Max. 10	- SO <sub>2</sub> (mg/Kg)	Max. 10
- D.E.	41-46	58 - 63	- pH (diluizione 1/1)	3,5 – 5
- pH (diluizione 1/1)	4-5,5	4-5,5	- P.A.C.	140
- P.A.C.	92	118	- P.O.D.	130
- P.O.D.	52	64		
<b><u>% Media carboidrati</u></b>			<b><u>% Gamma zuccheri</u></b>	
- Destrosio	Max. 4%	29 – 34 %	- Fruttosio	17 -20 %
- Maltosio	48 - 53%	33-38%	- Destrosio	26 -30 %
- Maltotriosi (valore tipico)	17.5 %	10.5 %	- Maltosio	33 -39 %
- Polisaccaridi (valore tipico)	31.5%	22 %	- Maltotriosio (v. tipico)	9.5%
- Indice di rifrazione 20°C	1.4927 – 1.4954	1.4946 - 1.4972	- Polisaccaridi (v. tipico)	8.5%
<b><u>Microbiologiche</u></b>			<b><u>Microbiologiche</u></b>	
- Carica mesofila totale	Max. 1000 n/10g	Max. 1000 n/10g	- Carica mesofila totale	Max. 1000 n/10g
- Muffe e lieviti	Max. 100 n/10g	Max. 100 n/10g	- Muffe e Lieviti	Max. 100 n/10g
<b><u>Valori nutrizionali/100g</u></b>			<b><u>Valori nutrizionali/100g</u></b>	
- Valori energetici	Kcal 320 kJ 1340	Kcal 325 kJ 1380	- Valori energetici	Kcal 300 kJ 1275
- Proteine	0 g	0 g	- Proteine	0 g
- Grassi	0 g	0 g	- Grassi	0 g
- Carboidrati (di cui zuccheri)	79 g	79 g	- Carboidrati (di cui zuccheri)	79 g
- Sale	< 0,01 g	< 0,01 g	- Sale	< 0,01 g

### Funzionalità

Rende i prodotti da forno più soffici e morbidi (trattiene umidità), in altri prodotti evita un innalzamento del grado di dolcezza. Si consiglia l'uso nella preparazione dei gelati, nei prodotti da forno (croissant, biscotti, panettoni, colombe ecc.) e nelle bibite dove è necessario abbassare il potere dolcificante.

**FRUTTOPLUS:** per le sue caratteristiche, in gelateria, può essere utilizzato in alternativa allo zucchero invertito. Rende i prodotti da forno più soffici e morbidi (trattiene l'umidità), in altri prodotti evita un innalzamento del grado di dolcezza.

## SCIROPPO DI GLUCOSIO LIQUIDO

### Sicurezza Alimentare

**OGM** : Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

**Radiazioni ionizzanti** : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

**Allergeni** :in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod. Le informazioni riportate nella tabella sottostante sono da ritenersi applicabili a tutti i prodotti descritti nella presente scheda.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	NO
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO <sub>2</sub> )		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

\* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.  
 \*\* Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

### Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Secchielli da 10 Kg e da 25 Kg.	Sciropo di glucosio 40 DE, 60 DE. Sciropo di glucosio a base di fruttosio.	40 e 60 DE: <u>Sciropo di glucosio</u> . Fruttoplus: <u>Sciropo di glucosio- fruttosio</u> In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

**Imballaggio** : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

### Conservazione

<b>Scadenza</b>	<u>Sciropo di glucosio 40 e 60 DE</u> : Consumare preferibilmente entro <b>12</b> mesi dalla data di produzione. <u>Fruttoplus</u> : Consumare preferibilmente entro <b>6</b> mesi dalla data di produzione.
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.