

# SPECIFICA TECNICA

Prodotto **LEVULOSIO Ph.Eur.-USP**

NOME INCI	Fructose
NOME INCI USA	Fructose
CAS	30237-26-4
EINECS / ELINCS	200-333-3
FORMULA	C6 H12 O6
PESO MOLECOLARE	180,16

SPECIFICA	METODO	Lim. Inf. - Lim. Sup.	u.m.
Perdita all'essiccamento		<=0,20	%
* Anidride solforosa		<=10,00	ppm
* Idrossimetilfurfurale		<75,0	ppm
* Ceneri solforiche		<=0,10	%
* Acidità		Conforme	
* Identificazione		Conforme	
* Zuccheri estranei		Conforme	
* Bario		Conforme	
* Aspetto della soluzione		Conforme	
* Cloruri		<=180	ppm
* Solfati		<=50	ppm
* Ca e Mg		<=50	ppm
* Rotazione ottica specifica		-93,5 - -91,0	°
* Conta batterica totale		<500	CFU/g
* Lieviti		<=10	CFU/g
* Coliformi		Negativo/2,22g	CFU/g
* Salmonella		Negativo/50g	
* Bacillus cereus		<10	CFU/g
* Staphylococcus aureus		Negativo/g	
* Enterobatteriacee		<10	CFU/g
* Clostridi S.R.		<10	CFU/g
* Spore aerobiche termofile		<10	CFU/g
* Spore aerobie mesofile		<10	CFU/g
* Spore anaerobie mesofile		<10	CFU/g
* Listeria monocytogenes		Negativo/25g	
Identificazione IR		conforme	
* E.coli		neg./g	

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

## SPECIFICA TECNICA

Prodotto **LEVULOSIO Ph.Eur.-USP**

Granulometria			
* - 600 micron		70,0 - 100,0	%
* - 1180 micron		<=15,0	%
* - Pan		<=15,0	%
* - Ferro		<=5	ppm
* Muffe		<=10	CFU/g
Titolo (HPLC, sull'anidro)		99,0 - 101,0	%
* pH		5,00 - 7,00	
* Rame		<=1,0	ppm
* Arsenico		<=0,1	ppm
* Piombo		<=0,1	ppm
* Cadmio		<=0,2	ppm
* Mercurio		<=0,10	ppm
* Acidità (ml)		<=0,5	ml
* Colore		Passa il test	
* Colore (ICUMSA)		<=20	
* Calcio		<=5	ppm
* Densità		800 - 900	g/l
* Aspetto		Cristalli bianchi	
* Solfiti		<=6	ppm
* Titolo		99,0 - 101,0	%
* Metalli pesanti		<=1	ppm
Granulometria			
* - 200 micron		>=95,0	%
* - 600 micron		<=15,0	%
Revisione Capitolato		4	
Data Approvazione		02/11/2015	

\* saggi non obbligatori

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

# SPECIFICA TECNICA

Prodotto **LEVULOSIO Ph.Eur.-USP**

## Organic Volatile Impurities

Fructose contains no tridodecylamin nor any polynuclear hydrocarbons or volatile organic impurities. These compounds are not used in the manufacturing process of the above product and if tested they will comply with the required specified limits of U.S.P and E.P.

## Nutritional Values:

Nutrient	Nutrient quantity
Glycemic Index	22
Protein	none
Carbohydrates	98-100%
Fat	none
Vitamin A, C, D, B, B2, B6, B12	none
Niacin	none
Calcium and Magnesium (as Calcium)	50ppm max.
Iron	5ppm max.
Phosphorus	none
Panhotenic acid	none
Artificial colors any artificial colors	Product doesn't contain
Caloric value	400 Kcal/100 gr.

## Allergens:

Fructose doesn't contain any food allergens according to annex 3a of EU directive 2003/89.

## Other requirements:

No foreign bodies present in the product.

## BSE/TSE

No raw materials from bovine origin are used nor are any bovine constituents present in the product. **Hormones and Antibiotics**

No antibiotics or hormones are present in the product.

## Mycotoxines:

Total Aflatoxines - less than 4 ppb

Aflatoxins B1 - less than 2 ppb

Aflatoxins M1 - less than 0.05 ppb

## Insecticides:

Complies with food health regulations

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

# SPECIFICA TECNICA

Prodotto **LEVULOSIO Ph.Eur.-USP**

**GMO - Status:**

The product is a non GMO product and is free from any recombinant DNA technology involvement. **Irradiation /**

**Radioactivity:**

Fructose was never subjected to any kind of ionized irradiation and contains no radioactivity not even in minor amounts.

**Microbiological Specification:**

Total viable count - 500 CFU/gr. max.

Yeast & Molds - 20 CFU/gr. max.

E. Coli - Absent in 10 gr.

Staphylococcus Aureus - Absent in 10 gr.

Pseudomonas Aeruginosa - Absent in 10 gr.

Salmonella - Absent in 25 gr.

Coliforms - 10 CFU/gr. max.

Listeria Monocytogenes - Absent in 25 gr.

**Main Uses:**

- Nutritive sweetener.
- Processing and formulation aid in foods.

**Packaging:**

25 kg. polyethylene-lined multi-wall paper bags, palletized and stretch-wrapped.

**Vegetarians / Vegans:**

Fructose is suitable for consumption by vegetarians and vegans.

**Storage Recommendations:**

Store in a cool and dry place.

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati