

GLUKOZA KRystaliczna (DEXTROSE CRYSTALLINE)



OPIS WYROBU (DESCRIPTION)

Glukoza krystaliczna (α -D-glukoza) w postaci drobnokrystalicznej jest otrzymywana w wyniku enzymatycznej hydrolizy skrobi.
(Dextrose crystalline (α -D-glucose) in fine-crystalline form is obtained as a result of enzymatic hydrolysis of starch.)



PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE (PHYSICAL - CHEMICAL PARAMETERS)



Wygląd (Appearance)	biały, drobnokrystaliczny proszek (white, fine-crystalline powder)
Wilgotność (Moisture), [%]	max. 9,0
Przesiew przez sito o boku oczka kw. 2 mm (Sifting through a 2 mm sieve), [%]	min. 100
Równoważnik glukozowy (Dextrose equivalent), DE	min. 99,5
Kwasowość [ml 1n NaOH/ 100g] (Acidity)	max. 0,5
Zawartość popiołu siarczanowego w s.m. (Sulphate ash content in d.s.), %	max. 0,1
Zawartość chlorków wyrażona jako jony Cl ⁻ (Chloride content as Cl ⁻ ions), [%]	max. 0,01
Skłacalność właściwa, [°kątowe] (Specific optical rotation), [angle degree]	52,5-53,5

Produkt wolny od genetycznych modyfikacji (Product free from genetic modification)
Produkt nie poddawany obróbce promieniami jonizującymi (Product not treated with ionising radiation)

OPAKOWANIE (PACKAGE)

Worki papierowe lub opakowania typu big – bag. Masa netto zgodna z deklaracją na opakowaniu.
(Paper bag or package type Big-Bag. Net weight accordance with the declaration on the package.)

OKRES GWARANCJI I PRZECHOWYWANIE (SAFEGUARD AND STORAGE)

Termin przydatności: 3 lata od daty produkcji (Expiry date : 3 years after production date)
Warunki przechowywania : chłodne i suche miejsce (Storage: cool and dry place)

Produkt przeznaczony do spożycia przez ludzi, zgodny z obowiązującym polskim i europejskim prawem żywnościowym.
(Product is suitable for human consumption, accordance with obligatory Polish and European Food Legislation.)