

## Мальтодекстрин, Китай

Мальтодекстрин – пищевой углеводный продукт, полученный путем управляемого ферментативного гидролиза высокоочищенного крахмала.

### Форма выпуска

Однородный порошкообразный сыпучий продукт, белого цвета с нейтральным или слегка сладковатым вкусом без постороннего запаха.

### Область применения

В пищевой промышленности, при изготовлении пищевых продуктов и полуфабрикатов, в качестве стабилизатора структуры пищевых масс, загустителя, влагоудерживающего агента.

### Органолептические характеристики

Внешний вид	Однородный сыпучий мелкодисперсный порошок.
Цвет	Белый и слегка кремовый
Запах	Свойственный продукту, без постороннего запаха
Вкус	Свойственный продукту, без постороннего привкуса

### Физико-химические характеристики

Декстрозный эквивалент, DE	10-15 18-20
Растворимость, %, не менее	98
Массовая доля влаги, %, не более	6
Показатель кислотности, ед. рН	4,6-6,5
Зольность, %, не более	0,6
Крахмальная проба	отрицательная
Йодная проба	отрицательная
Содержание диоксида серы, мг/кг, не более	40

### Пищевая ценность на 100 г

	Норма	Ед. изм.
Энергетическая ценность	364	ккал
Энергетическая ценность	1523	кДж
Содержание углеводов (среднее значение)	91	г

### Микробиологические показатели

	Макс.	Ед. изм.	Метод
БГКП (колиформы), не допускаются в	1	г	ГОСТ 31747-2012

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, не более	5*10 <sup>4</sup>	КОЕ/г см <sup>3</sup>	ГОСТ 10444.15-94
Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы, масса или объем продукта, в которых не допускаются	25	г/см <sup>3</sup>	ГОСТ 31659-2012 (ИСО 6579:2002)
Дрожжи	50	КОЕ/г см <sup>3</sup>	ГОСТ 10444.12-2013
Плесени	100	КОЕ/г см <sup>3</sup>	ГОСТ 10444.12-2013

### Токсичные элементы

	Макс.	Ед. изм.	Метод
Свинец	0,5	мг/кг	МУК 4.1.985-00
Мышьяк	0,5	мг/кг	ГОСТ 31628-2012
Кадмий	0,1	мг/кг	МУК 4.1.985-00
Ртуть	0,02	мг/кг	МУК 4.1.1472-03

### Срок годности и условия хранения

Хранить в сухом, месте без попадания воды и прямых солнечных лучей.	24 месяца
---	-----------

### Упаковка

Упаковка	Многослойные бумажные мешки
Вес нетто	25 кг

Не содержит генно-модифицированных ингредиентов.

Продукция соответствует требованиям: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
---