

### Мальтодекстрин, Китай ДЕ 10-12

<b>Определение</b>	Высушенный методом спрыска мальтодекстрин, полученный путём ферментативного гидролиза из кукурузного крахмала.	
<b>Функциональные свойства</b>	Связующий агент, стабилизатор	
<b>Основные характеристики</b>	Внешний вид	Белый без вкраплений порошок
	Влажность, %	менее 6
	Д.Е. (декстрозный эквивалент)	10-12
	РН	4,0-6,0
	Реакция на йод — не меняется до голубого	не меняется до голубого
	Растворимость %	не менее 98
	Зольность, %	менее 0,6
	Общее число бактерий	Не более 1000
	E.coli/100g	нет
	Тяжелые металлы	не более 0,5
<b>Применение</b>	продукты диетического и детского питания спортивное питание сгущенное молоко смеси для супов и соусов продукты быстрого приготовления сливки для кофе (сухие) продукты глубокой заморозки хлебо-булочные и кондитерские изделия БАД	
<b>Упаковка</b>	Многослойные мешки по 25 кг нетто.	
<b>Рекомендуемые условия хранения</b>	Прохладное и сухое помещение, вдали от химических продуктов и веществ с сильным запахом	
<b>Страна производитель:</b>	Китай	