

INULINA 90

DESCRIPCIÓN:

INULINA 90 es una inulina nativa obtenida de raíces de achicoria. Perteneciente al grupo de los fructanos, INULINA 90 es una mezcla de oligosacáridos y polisacáridos compuestos por unidades de fructosa con enlaces β 2-1, que terminan principalmente en una unidad de glucosa.

CARACTERÍSTICAS

APARIENCIA	Polvo finamente granulado
COLOR	Blanco
SABOR	Ligeramente dulce
OLOR	Inodoro
MATERIA SECA	Mín. 95 %
CARBOHIDRATOS TOTALES	Mín. 99,8 %
INULINA	Mín. 90 %
AZÚCARES (FRUCTOSA, GLUCOSA, SACAROSA)	Máx. 10 %
CENIZAS	Máx. 0,2 %
PLOMO	Máx. 0,3 ppm
ARSÉNICO	Máx. 0,1 ppm
CADMIO	Máx. 0,1 ppm
MERCURIO	Máx. 0,01 ppm
RECuento EN PLACA AEROBIOS	Máx. 1000 ufc/g
MOHOS	Máx. 20 ufc/g
LEVADURAS	Máx. 20 ufc/g
COLIFORMES	Máx. 10 ufc/g
E. COLI	Ausencia/l g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Ausencia/l g
SALMONELA	Ausencia/25 g

*Estos datos no representan, en ningún caso, especificaciones técnicas de producto

INULINA 90

APLICACIONES

Apto para la industria alimentaria.

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

INULINA 90 se suministra en envases de 20 Kg.

INULINA 90 se conserva en buenas condiciones durante 4 años en su envase de origen y a temperatura inferior a 25° C.

REGLAMENTACIÓN

INULINA 90 no contiene alérgenos según Reglamento 1169/2011.

INULINA 90 no proviene de organismos modificados genéticamente (GMO < 0.9 %) según Reglamentos 1829/03/CE, 1830/03/CE.

INULINA 90 no es producto irradiado.

HIGIENE Y SEGURIDAD

Utilizar en lugares ventilados, no fumar ni acercar llamas o focos de calor, evitando el contacto prolongado con la piel, la respiración del polvo y las proyecciones en los ojos.

Para más información, solicitar manual de seguridad de producto.