

ERITRITOL

DESCRIPCIÓN:

Polvo granular cristalino blanco.

CARACTERÍSTICAS

NOMENCLATURA	Eritritol
CAS Nº	149-32-6
CÓDICO	E-968
PUREZA	Mín. 99,9 %
RANGO DE FUSIÓN	119 – 123 °C
PH	5,0 – 7,0
PÉRDIDA POR SECADO	Máx. 0,20 %
AZÚCAR REDUCTOR	Máx. 0,3 %
RIBITOL Y GLICEROL	Máx. 0,1 %
CENIZAS SULFATADAS	Máx. 0,1 g/100g
METALES PESADOS	Máx. 0,5 ppm
ARSÉNICO	Máx. 2 ppm
PLOMO	Máx. 0,5 ppm
RECuento DE BACTERIAS	Máx. 300 ufc/g
MOHOS Y LEVADURAS	Máx. 10 ufc/g
E. COLI	Negativo
TAMAÑO DE PARTÍCULA	18-60 mesh

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

APLICACIONES

Producto destinado para la fabricación de alimentos en la industria alimentaria.

El ERITRITOL, un poliol (alcohol de azúcar), es un edulcorante de buen sabor que resulta adecuado para una variedad de alimentos reducidos en calorías y sin azúcar.

ERITRITOL

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

ERITRITOL se presenta en envases de 25 kg.

ERITRITOL se conserva en buenas condiciones durante 24 meses en su envase de origen y a temperatura inferior a 25° C.

REGLAMENTACIÓN

ERITRITOL cumple con los criterios de identidad y pureza para aditivos alimentarios según Reglamento (UE) n°231/2012.

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

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.