

ДЭ 18-20

Описание:

Мальтодекстрин – крахмалопродукт, структурообразователь для молочных продуктов. Продукт гидролиза крахмала. Мальтодекстрин отличается высоким качеством и уникальным набором характеристик.

Предлагаемый мальтодекстрин – это смесь, состоящая из глюкозы, олигосахаридов и солодового сахара.

Применение:

Мальтодекстрин приятен на вкус, хорошо переваривается и способствует выработке инсулина, часто используется в продуктах детского питания и молочных продуктах.

Подробнее о продукте

Наименование продукта	Крахмалопродукты. Мальтодекстрин сухой ДЭ 18-20
Срок годности	12 месяцев

Параметры	Единица измерения	Норма
Массовая доля влаги	%	Макс 6.0
Белизна	%	Макс 90
Уровень pH	%	Макс 5
Декстрозный эквивалент		Макс 20
БГКБ в 0.1г		Не допускается
Посторонние примеси	мг/кг	Не допускается
Крупность помола < 200 мкм	%	Макс 95
Насыпная масса (насыпная плотность)	гр/мл	Макс 0.65