



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

Prodotto **LEVULOSIO Ph.Eur.-USP**

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| NOME INCI       | Fructose  |
| NOME INCI USA   | Fructose  |
| CAS             | 57-48-7   |
| EINECS / ELINCS | 200-333-3 |
| FORMULA         | C6 H12 O6 |
| PESO MOLECOLARE | 180,16    |

| SPECIFICA                    | METODO | Lim. Inf. - Lim. Sup. | u.m.  |
|------------------------------|--------|-----------------------|-------|
| Perdita all'essiccamento     |        | <=0,20                | %     |
| * Anidride solforosa         |        | <=10,00               | ppm   |
| * Idrossimetilfurfurale      |        | <75,0                 | ppm   |
| * Ceneri solforiche          |        | <=0,10                | %     |
| * Acidità                    |        | Conforme              |       |
| * Identificazione            |        | Conforme              |       |
| * Zuccheri estranei          |        | Conforme              |       |
| * Bario                      |        | Conforme              |       |
| * Aspetto della soluzione    |        | Conforme              |       |
| * Cloruri                    |        | <=180                 | ppm   |
| * Solfati                    |        | <=50                  | ppm   |
| * Ca e Mg                    |        | <=50                  | ppm   |
| * Rotazione ottica specifica |        | -93,5 - -91,0         | °     |
| * Conta batterica totale     |        | <500                  | CFU/g |
| * Lieviti                    |        | <=10                  | CFU/g |
| * Coliformi                  |        | Negativo/2,22g        | CFU/g |
| * Salmonella                 |        | Negativo/50g          |       |
| * Bacillus cereus            |        | <10                   | CFU/g |
| * Staphylococcus aureus      |        | Negativo/g            |       |
| * Enterobatteriacee          |        | <10                   | CFU/g |
| * Clostridi S.R.             |        | <10                   | CFU/g |
| * Spore aerobiche termofile  |        | <10                   | CFU/g |
| * Spore aerobie mesofile     |        | <10                   | CFU/g |
| * Spore anaerobie mesofile   |        | <10                   | CFU/g |
| * Listeria monocytogenes     |        | Negativo/25g          |       |
| Identificazione IR           |        | conforme              |       |
| * E.coli                     |        | neg./g                |       |

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

Prodotto **LEVULOSIO Ph.Eur.-USP**

|                            |  |                   |       |
|----------------------------|--|-------------------|-------|
| Granulometria              |  |                   |       |
| * - 600 micron             |  | 70,0 - 100,0      | %     |
| * - 1180 micron            |  | <=15,0            | %     |
| * - Pan                    |  | <=15,0            | %     |
| * - Ferro                  |  | <=5               | ppm   |
| * Muffe                    |  | <=10              | CFU/g |
| Titolo (HPLC, sull'anidro) |  | 99,0 - 101,0      | %     |
| * pH                       |  | 5,00 - 7,00       |       |
| * Rame                     |  | <=1,0             | ppm   |
| * Arsenico                 |  | <=0,1             | ppm   |
| * Piombo                   |  | <=0,1             | ppm   |
| * Cadmio                   |  | <=0,2             | ppm   |
| * Mercurio                 |  | <=0,10            | ppm   |
| * Acidità (ml)             |  | <=0,5             | ml    |
| * Colore                   |  | Passa il test     |       |
| * Colore (ICUMSA)          |  | <=20              |       |
| * Calcio                   |  | <=5               | ppm   |
| * Densità                  |  | 800 - 900         | g/l   |
| * Aspetto                  |  | Cristalli bianchi |       |
| * Solfiti                  |  | <=6               | ppm   |
| * Titolo                   |  | 99,0 - 101,0      | %     |
| * Metalli pesanti          |  | <=1               | ppm   |
| Granulometria              |  |                   |       |
| * - 200 micron             |  | >=95,0            | %     |
| * - 600 micron             |  | <=15,0            | %     |
| Revisione Capitolato       |  | 4                 |       |
| Data Approvazione          |  | 02/11/2015        |       |

\* saggi non obbligatori

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

Prodotto **LEVULOSIO Ph.Eur.-USP**

### Organic Volatile Impurities

Fructose contains no tridodecylamin nor any polynuclear hydrocarbons or volatile organic impurities. These compounds are not used in the manufacturing process of the above product and if tested they will comply with the required specified limits of U.S.P and E.P.

### Nutritional Values:

| Nutrient                                | Nutrient quantity       |
|-----------------------------------------|-------------------------|
| Glycemic Index                          | 22                      |
| Protein                                 | none                    |
| Carbohydrates                           | 98-100%                 |
| Fat                                     | none                    |
| Vitamin A, C, D, B, B2, B6, B12         | none                    |
| Niacin                                  | none                    |
| Calcium and Magnesium (as Calcium)      | 50ppm max.              |
| Iron                                    | 5ppm max.               |
| Phosphorus                              | none                    |
| Panhotenic acid                         | none                    |
| Artificial colors any artificial colors | Product doesn't contain |
| Caloric value                           | 400 Kcal/100 gr.        |

### Allergens:

Fructose doesn't contain any food allergens according to annex 3a of EU directive 2003/89.

### Other requirements:

No foreign bodies present in the product.

### BSE/TSE

No raw materials from bovine origin are used nor are any bovine constituents present in the product. **Hormones and Antibiotics**

No antibiotics or hormones are present in the product.

### Mycotoxines:

Total Aflatoxines - less than 4 ppb

Aflatoxins B1 - less than 2 ppb

Aflatoxins M1 - less than 0.05 ppb

### Insecticides:

Complies with food health regulations

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

Prodotto **LEVULOSIO Ph.Eur.-USP**

**GMO - Status:**

The product is a non GMO product and is free from any recombinant DNA technology involvement. **Irradiation /**

**Radioactivity:**

Fructose was never subjected to any kind of ionized irradiation and contains no radioactivity not even in minor amounts.

**Microbiological Specification:**

Total viable count - 500 CFU/gr. max.

Yeast & Molds - 20 CFU/gr. max.

E. Coli - Absent in 10 gr.

Staphylococcus Aureus - Absent in 10 gr.

Pseudomonas Aeruginosa - Absent in 10 gr.

Salmonella - Absent in 25 gr.

Coliforms - 10 CFU/gr. max.

Listeria Monocytogenes - Absent in 25 gr.

**Main Uses:**

- Nutritive sweetener.
- Processing and formulation aid in foods.

**Packaging:**

25 kg. polyethylene-lined multi-wall paper bags, palletized and stretch-wrapped.

**Vegetarians / Vegans:**

Fructose is suitable for consumption by vegetarians and vegans.

**Storage Recommendations:**

Store in a cool and dry place.

**Origin:**

From sugar cane or corn starch