

Data wystawienia: 08/05/2023

ATEST JAKOŚCIOWY (QUALITY CERTIFICATE)

Produkt <i>The product</i>	Maltitol 20 – 80 mesh <i>Maltitol</i>
Partia <i>BATCH NO:</i>	2023021220
Najlepiej spożyć przed: <i>BEST BEFORE:</i>	11/02/2025
Ilość: <i>Quantity:</i>	250 szt.
Kraj pochodzenia <i>Country of origin</i>	Chiny <i>China</i>
Cechy organoleptyczne (wygląd zewnętrzny, barwa, smak i zapach) <i>Organoleptic features</i> (<i>external appearance, color, taste and smell</i>)	Właściwe dla produktu, zgodne ze specyfikacją <i>Product-specific, conforming to specification</i>
Rozpuszczalność <i>Solubility</i>	Bardzo dobrze rozpuszczalny w wodzie, praktycznie nierozpuszczalny w bezwodnym etanolu <i>Very soluble in water, less in ethanol, practically insoluble in anhydrous ethanol</i>
Temperatura topnienia <i>Melting point</i>	150°C
Skręcalność optyczna <i>Optical rotation</i>	+ 107,4
Zawartość głównego składnika	99,2%



<i>Main ingredient content</i>	
Zawartość wody <i>Water content</i>	0,08%
Zawartość cukrów redukujących <i>The content of reducing sugars</i>	< 0,1%
Przewodnictwo w 20°C <i>Conductivity in 20°C</i>	2,7 uS/cm
Popiół siarczanowy <i>Sulfate ash</i>	0,04%
Zawartość chlorków <i>Chloride content</i>	< 50 ppm
Zawartość siarczanów <i>Sulphate content</i>	< 100 ppm
Metale ciężkie <i>Heavy metals</i>	Ni < 0,5 mg/kg Pb < 0,5 mg/kg As < 0,5 mg/kg
Numer według oznaczeń UE	E965i
Wymagania mikrobiologiczne <i>Microbiological requirements</i>	Całkowita liczba drobnoustrojów/ <i>Total plate count</i> < 10 jtk/g (<i>cfu/g</i>) Drożdże i pleśnie/ <i>Yeast and mould</i> < 10 jtk/g (<i>cfu/g</i>) Bakterie z grupy coli/ <i>Coliforms</i> < 3 MPN/g Salmonella – Nieobecna w 25 g/ <i>Absent in 25 g</i>
Dodatkowe informacje <i>Additional information</i>	

