

SCHEMA TECNICA
SCIROPPO DI GLUCOSIO

Rev 09/2025

DESCRIZIONE PRODOTTO – PRODUCT DESCRIPTION:

Soluzione acquosa, chiarificata e concentrata di sciroppo di saccaridi alimentari. ottenuta a partire dall'amido di mais o frumento gluten free.
Purified and concentrate aqueous solution of nutritive saccharides from maize or gluten free wheath starch.

INGREDIENTI – INGREDIENTS:

sciroppo di glucosio – *Glucose syrup.*

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE
CHEMICAL PHYSICAL CHARACTERISTICS:

valori statistici su 100 g.

PARAMETRO	Unità di Mis.	Standard
Lettura rifrattometrica a <i>Refractometric Index</i>	A 20 °C	80.9 - 81.9
Indice di rifrazione <i>Refractive Index</i>		1.4931- 1.4957
Sostanza secca (Brix) <i>Dry Substance</i>	%	80.2 – 81.2
Destrosio equivalente <i>Dextrose Equivalent</i>		59-62
PH in soluzione <i>PH in solution</i>	A 50 Lett. Rifrat.	3.5-5.5
Gravità specifica <i>Specific Gravity</i>	A 40° C	1.4 c.a
SO ₂	ppm	Max 10
Glucosio <i>Glucose</i>	%/sec	21 - 31
Disaccaridi <i>Disaccharides</i>	%/sec	35

VALORI NUTRIZIONALI – NUTRITIONAL VALUES

valori statistici su 100 g

PARAMETRO	Valore
Energia <i>Energy</i>)	1380 KJ 325 Kcal
Proteine <i>Proteins</i> (g)	0.1
Carboidrati <i>Carbohydrates</i> (g)	65
di cui zuccheri <i>Of which sugar</i> (g)	65
di cui amido <i>of which starch</i> (g)	0
Polioli - <i>Poliols</i>	0
Altri carboidrati <i>Other Carbohydrates</i>	35
Grassi <i>Fat</i> (g)	< 0.1
di cui saturi - <i>of which saturates</i> (g)	0
Di cui monoinsaturi <i>of which monoinsatures</i>	0
Di cui Polinsaturi – <i>of which polinsatures</i>	0
Colesterolo - <i>Cholesterol</i>	0
Fibre – <i>Fiber</i> (g)	0
Acidi grassi Trans- <i>Trans fatty acids</i>	0
Sale (Sodio) - <i>Sodium</i> (g)	< 1
Potassio - <i>Potassium</i>	< 1
Ceneri - <i>Ash</i>	< 0.1

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Valori statistici su 100 g.

PARAMETRO	Unità di Misura	Standard
Carica Batterica Totale <i>Total plate Count</i>	/g	1000
Lieviti – <i>Yeast</i>	/g	<50
Muffe - <i>Moulds</i>	/g	<50
Salmonella		Assente in 25 g
e.coli		Assente in 1 g

CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

La colorazione del prodotto è suscettibile di evoluzione in funzione del tempo e della temperatura di stoccaggio.

Termine minimo di conservazione: 15 mesi (secchi) dalla data di produzione nella confezione originale sigillata, al riparo da fonti di calore e luce. Il prodotto va tenuto chiuso sigillato durante lo stoccaggio, una volta aperto va consumato nel minor tempo possibile.

Il prodotto è disponibile in confezioni: secchielli kg 1 cart 12 kg.

Product color can change during time and stock temperature. Product should be stored at room temperature, away from direct light 15 months (buckets). Product is packed in bucket kg 1.

Lambre srl

Sede Legale: Piazza della Mostra, 2, 39100 Bolzano (BZ)
Sede Amministrativa: Via Isonzo, 26, 36077, Altavilla Vic. Na (VI)
Tel 0444276258
PI e CF: 02675420216