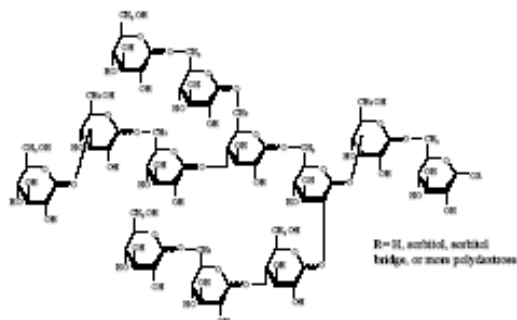


ЛАЙТЕСС (Litesse® Ultra™ Powder)

Очищенная полидекстроза FCC



- Описание:** Лайтесс (Litesse® Ultra™ Powder) - полимер конденсации беспорядочно соединенных остатков D-глюкозы с некоторым количеством остатков сорбита на концах цепей и соответствующей кислоты. Представляет собой белый порошок почти без запаха со сладковатым вкусом.
- Применение:** Подходит для производства различных пищевых продуктов и напитков, а именно: хлебобулочных изделий (мучных кондитерских и пикантных); напитков; кондитерских изделий; молочных продуктов; БАВ; замороженных десертов и мороженого; питательных батончиков и т.д. Лайтесс (Litesse® Ultra™ Powder) не участвует в реакции Майяра.
- Преимущества:** Обогащение пищевыми волокнами и пребиотиками, обеспечивающими здоровое состояние органов ЖКТ;
Используется для замены сахара и жира, улучшая органолептические характеристики продукции;
Идеально подходит для разработки низкокалорийных продуктов, а также с пониженным содержанием сахара и без добавления сахара.
Низкий гликемический ответ и метаболизируется без участия инсулина;
Технологична, может использоваться в продуктах различного агрегатного состояния при незначительном изменении параметров производства.
- Состав:** 100% полидекстроза, произведенная из декстрозы, сорбита и соответствующей кислоты.
- Свойства:** Теплота растворения: 8 ккал/кг;
Относительная сладость: 0,15 – 0,20 (по сравнению с сахарозой);
Растворимость: очень хорошо растворима в воде (примерно 80 г/100 мл при 20°C), но трудно растворима или нерастворима в большинстве органических растворителей.
Стабильность: обладает химической стабильностью и термостабильностью
Вязкость раствора (70% масса/масса раствора при 25°C): 1800 сПз.

ЛАЙТЕСС (Litesse® Ultra™ Powder)

Очищенная полидекстроза FCC

Физико-химические характеристики:

СПЕЦИФИКАЦИИ	ПРЕДЕЛЫ	МЕТОД
Идентификация **	Соответствует тесту	FCC
Содержание основного вещества, по полидекстрозе	Мин. 90.0 %	ВЭЖХ
1,6-ангидро-D-глюкоза (левоглюкозан) *	Макс. 4.0%	ВЭЖХ
Редуцирующие сахара*	Макс. 0.25%	ВЭЖХ
Сорбит и редуцирующие сахара *	Макс. 6.0%	ВЭЖХ
Вода	Макс. 4.0%	FCC
Предельная молекулярная масса (высокомолекулярный полимер макс. 22,000 MW)	Соответствует тесту	ВЭЖХ
5-гидроксиметилфурфураль *	Макс. 0.1%	FCC
pH (10% водный раствор w/v)	4.5-6.5	FCC
Остаток при сгорании (сульфатированная зола)	Макс. 0.3%	FCC

* рассчитано на безводной беззольной основе
 ** данные контроля процесса производства

Содержание тяжелых металлов:

СПЕЦИФИКАЦИИ	ПРЕДЕЛЫ	МЕТОД
Тяжелые металлы **	Макс. 5 м.д.	FCC
Свинец **	Макс. 0.5 м.д.	FCC
Никель	Макс. 2 м.д.	AAC

Условия хранения:

Полидекстроза Лайтесс (Litesse® Ultra™ Powder) устойчива к воздействию воздуха и температуры, но обладает гигроскопичностью. Продукт следует хранить в оригинальной невскрытой упаковке или в контейнерах в сухом месте при температуре воздуха ниже 30°C (86°F). При соблюдении рекомендованных условий хранения продукт сохраняет свои свойства в течение не менее 3 лет.

Упаковочный материал:

Бумажные многослойные мешки с вкладышем из полиэтилена низкой плотности, 25 кг;
 Паллета: 1000 кг.

Безопасность и транспортировка:

Безопасное вещество. Стандарты GMP должны быть соблюдены при транспортировке данного продукта для предупреждения образования пыли. Паспорт безопасности (MSDS) предоставляется по запросу.

Страна происхождения:

США

Статус продукта в системе Кошер:

Имеет сертификат Кошер.

Статус продукта в системе Халяль:

Имеет сертификат Халяль.

ЛАЙТЕСС (Litesse® Ultra™ Powder)

Очищенная полидекстроза FCC

ГМО статус:

Пожалуйста, запросите ГМО сертификат на стандартный ассортимент полидекстрозы Лайтесс.

Аллергены:

В приведённой ниже таблице указано наличие аллергенов, равно как и их производных:

Да	Нет	Аллергены	Описание
	X	Злаковые, содержащие клейковину	
	X	Ракообразные	
	X	Яйца	
	X	Рыба	
	X	Арахис	
	X	Соевые бобы	
	X	Молоко (в т.ч. лактоза)	
	X	Орехи	
	X	Сельдерей	
	X	Горчица	
	X	Кунжут	
	X	Диоксид серы и соли сернистой кислоты (>10 мг/кг)	
	X	Люпин	
	X	Моллюски	