

MultyDex® 18**Описание продукта**

MultyDex® 18 – мальтодекстрин, полученный путем управляемого ферментативного гидролиза высокочищенного кукурузного крахмала, представляет собой порошок белого цвета, нейтрального вкуса, без запаха, хорошо растворимый в воде с образованием прозрачного раствора. Применяется в различных отраслях пищевой промышленности, в производстве пищевых добавок и ароматизаторов.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

Внешний вид	Однородный сыпучий мелкодисперсный порошок
Цвет	Белый
Запах	Свойственный мальтодекстрину, без постороннего запаха
Вкус	Свойственный, без постороннего привкуса
Массовая доля сухого вещества, %, не менее	95,0
Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сухое вещество, % (DE)	18,0-20,0
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,10
pH, ед. (50 %-ный раствор)	4,5-6,5
Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,1
Содержание диоксида серы, мг/кг, не более	10
Тест на крахмал	отрицательный

Область применения

MultyDex® 18 применяется при изготовлении пищевых продуктов для регулирования технологических свойств полуфабрикатов и готовой продукции, в производстве пищевых добавок и ароматизаторов, функциональных продуктов питания. Обладает функциями стабилизатора структуры пищевых масс, загустителя, влагоудерживающего агента, регулирования сладости и температуры замерзания продукта, инертного носителя ароматических веществ.

Статус ГМО

ООО «Крахмальный Завод Гулькевичский» подтверждает и гарантирует что не использует какого-либо сырья и не выпускает каких-либо пищевых и кормовых продуктов с использованием генетически модифицированных организмов. При производстве MultyDex® 18 не используется кукурузное сырье с содержанием каких-либо трансгенных материалов.

Представительство Инновационный Центр «Сколково»
ООО «КЗ Гулькевичский»
121205, г. Москва, Большой Бульвар, д. 42, стр. 1, оф. 2.162
+7 (495) 228-82-88 • Mail@multydex.ru
www.multydex.ru



ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴
БГКП (колиформы), не допускаются в массе продукта, г	1,0
Патогенные, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г	25
Дрожжи, КОЕ/г, не более	50
Плесени, КОЕ/г, не более	100
Свинец, мг/кг, не более	0,5
Мышьяк, мг/кг, не более	0,5
Кадмий, мг/кг, не более	0,1
Ртуть, мг/кг, не более	0,02
Гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры), мг/кг, не более	0,5
ДДТ и его метаболиты, мг/кг, не более	0,05

Пищевая и энергетическая ценность (калорийность) в 100 г продукта

Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	95
Энергетическая ценность (калорийность), кДж / ккал	
	1620/380

Сертификаты и документы

MultyDex® 18 производится по ТУ 10.62.13-018-55958380-2018 и соответствует требованиям безопасности ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Производится под контролем «Комитета по стандарту «Халль» Централизованной религиозной организации - Духовное управление мусульман Республики Татарстан.

Сертификат NON GMO IP Supply Chain Standard № RU18/818418881.

Сертификат Кошерности № 2436.

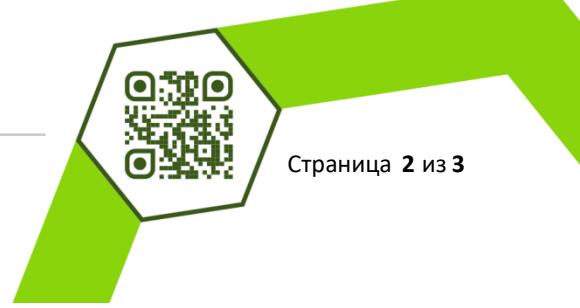
Сертификат ISO 22000:2005 № RU18/818418733.

Сертификат FSSC 22000:2005 № RU19/818418997.

Пищевая безопасность

MultyDex® 18 безопасен при транспортировании и хранении, не является химической продукцией и пищевым аллергеном.

Представительство Инновационный Центр «Сколково»
ООО «К3 Гулькевичский»
121205, г. Москва, Большой Бульвар, д. 42, стр. 1, оф. 2.162
+7 (495) 228-82-88 • Mail@multydex.ru
www.multydex.ru



Состав

Мальтодекстрин.

Упаковка

Мешки бумажные многослойные с полиэтиленовым барьерным слоем, не соприкасающимся с продуктом и препятствующем проникновению влаги массой нетто 25 кг, специализированные контейнеры (FIBC) массой нетто 1000 кг. Возможны другие виды упаковки и массы нетто.

Условия хранения

MultyDex® 18 хранят в сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях без постороннего запаха, не зараженных вредителями, при температуре не более 25°C и относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности

Срок годности MultyDex® 18 при сохранении целостности упаковки и соблюдении условий транспортирования и хранения – 24 месяца с даты изготовления.