

LevoSweet® Fructosa Cristalina

Edulcorante natural saludable

DESCRIPCIÓN

Fructosa cristalina de grado alimenticio no transgénica, que se procesa a partir de jarabe de maíz de alta fructosa. Es una opción ideal de edulcorante, dado que mejora la dulzura natural y saludable en alimentos y bebidas.

Levosweet® es edulcorantes nutritivos, es un material cristalino blanco puro que fluye libremente.

Levosweet® cumple con los requisitos de EP, USP, BP, FCC y Codex Alimentarius para la fructosa cristalina.

BENEFICIOS PROPORCIONADOS AL PRODUCTO UTILIZADO

- ✓ Evita la desecación del producto por sus características higroscópicas
- ✓ Mejora el sabor
- ✓ Proporciona durabilidad microbiana
- ✓ Alta fermentabilidad
- ✓ Uso en diabetes
- ✓ Uso reducido debido a la dulzura.

CARACTERISTICA GENERAL

Fórmula : $C_6H_{12}O_6$
 Peso molecular : 180
 Apariencia : Cristales blancos
 Sabor : Dulce
 Olor : Inodoro
 Solubilidad (g/100ml a 25°C) : Muy soluble en agua, soluble en etanol. Escasamente soluble en éter.

GRANULOMETRIA

Producto	Código N°	Malla en micrones	Limites
Levosweet M ®	LS1		
Levosweet MC ®	LS4	Sobre 200	min. 95%
		Sobre 600	max. 1%
Levosweet C ®	LS2	Sobre 200	min. 95%
		Sobre 600	max. 15%
Levosweet N ®	LS3	Sobre 600	min. 90%
		Sobre 1250	max. 10%
Levosweet MF ®	LS5	Sobre 200	min. 40%
		< 200	max. 60%

Nota: Podría haber algunos grumos naturalmente en los productos de tipo MF & M y se recomienda antes de usar que la solución de fructosa sea filtrada.

LevoSweet® Fructosa Cristalina

Edulcorante natural saludable

ANÁLISIS QUÍMICO

Identificación	Valor	Método
Fructosa (%)	> 99,5	HPLC, en d.s.
Otros Azúcares (%)	< 0,5	HPLC, en d.s.
pH	5,0 - 7,0	Medidor de pH, solución al 10%
Humedad (%)	< 0,2	Karl Fischer
Rotación específica	(-91,0) - (-93,5)	Polarímetro
Cenizas sulfatadas (%)	< 0,1	FCC
HMF (ppm)	< 40	Espectrofotómetro
Color de la solución (Icumsa)	<20	ICUMSA
Acidez (ml)	<0,15	Valoración con 0,1N NaOH
SO ₂ (ppm)	<10	Espectrofotómetro
Densidad aparente (gr/l)	800 - 900	Volumen de flujo libre
Calcio (ppm)	<5	Laboratorio externo. *
Sulfato (ppm)	<50	Laboratorio externo. *
Cloruro (ppm)	<40	Laboratorio externo. *

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Análisis	Unidad	Valor	Método
Recuento total	n/g	<100	Método de filtración
Levaduras	n/g	<10	Método de filtración
Moldes	n/g	<10	Método de filtración
Coliformes	n/g	Negativo	Laboratorio externo. *
Escherichia coli	n/g	Negativo	Laboratorio externo. *
Estafilococo aureus	n/g	Negativo	Laboratorio externo. *
Salmonela	n/50g	Negativo	Laboratorio externo. *
Sulfito reductor de clostridium	n/g	<10	Laboratorio externo. *
Enterobacterias	n/g	<10	Laboratorio externo. *
Bacteria aerobia mesófila formadora de esporas	n/g	<10	Laboratorio externo. *
Bacteria aerobia termófila formadora de esporas	n/g	<10	Laboratorio externo. *
Recuento de esporas mesófilas anaeróbicas	n/g	<10	Laboratorio externo. *
Bacillus cereus	n/g	<10	Laboratorio externo. *
Listeria monocitogenes	n/25g	Negativo	Laboratorio externo. *

PESTICIDAS

Análisis	Unidad	Valor	Método
Residuos de plaguicidas	ppb	< 10	Laboratorio externo. *

LevoSweet® Fructosa Cristalina

Edulcorante natural saludable

METALES PESADOS

Análisis	Unidad	Valor	Método
Hierro (ppm)	ppm	< 1.0	Laboratorio externo.*
Cobre	ppm	<1.0	Laboratorio externo.*
Arsénico (ppm)	ppm	< 0,1	Laboratorio externo.*
Plomo (ppm)	ppm	< 0,1	Laboratorio externo.*
Cadmio (ppm)	ppm	< 0,1	Laboratorio externo.*
Mercurio (ppm)	ppm	< 0,03	Laboratorio externo.*

MICOTOXINA

Análisis	Unidad	Valor	Método
Toplam Aflatoxina	ppb	< 4	Laboratorio externo.*
Aflatoxina G1	ppb	< 2	Laboratorio externo.*
Aflatoxina B1	ppb	< 1	Laboratorio externo.*
Aflatoxina G2	ppb	< 2	Laboratorio externo.*
Aflatoxina B2	ppb	< 1	Laboratorio externo.*
Ocratoxina A	ppb	< 3	Laboratorio externo.*

Nota*: Se utilizan métodos acreditados para la medición

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	Por 100 g
Energía	400 Kcal; 1673 KJ
Proteína	0 g
Carbohidratos totales	100 g
Dextrosa	< 0,1 g
Fructosa	> 99,9 g
Grasa	0 g
Ceniza	< 0,1 g
Sodio	0 g
Fibra	0 g

GMO

Levosweet® no es GMO y, de acuerdo con los reglamentos CE N° 1829/2003/CE y 1830/2003/CE de la UE, el producto tiene un estado sin etiquetado.

ALERGENOS

Levosweet® está libre de alérgenos según el Reglamento (CE) de la UE N° 1169/2011 y la lista ALBA. Levosweet® no contiene aditivos alimentarios, colorantes alimentarios, antioxidantes, conservantes o material de origen animal.

LevoSweet® Fructosa Cristalina

Edulcorante natural saludable

ALMACENAMIENTO

Levosweet® es aceptablemente estable al aire y al calor, pero es higroscópico. Mantenga el envase cerrado. Las bolsas selladas deben almacenarse en condiciones frescas y secas. Las condiciones óptimas de almacenamiento y manipulación para Levosweet® son 25°C o menos y humedad relativa menor al 60%.

VIDA ÚTIL

24 meses almacenado y sellado en las condiciones recomendadas.

EMBALAJE

La fructosa cristalina Levosweet® se envasa en bolsas de 25 kg o bolsas grandes de 1000 kg.

FABRICANTE

TAT NIŞASTA İNŞAAT SAN. TİC. A.Ş.
OSB ANKARA CAD. NO : 14
SARIÇAM / ADANA / TURKEY