

Спецификация Фруктоза

Химическая формула: C₆H₁₂O₆

Молекулярный вес 180.16 г/моль

Удельный вес 1,6 г/см³

Химические и физические свойства

Плотность: 1.589 г/см³

Точка кипения: 551.7°C при 760 мм рт. ст.

Температура разложения: 103 ° C (217,4 ° F)

Растворимость: 3750 г/л (20°C) в воде.

Стабильность: стабильна. Несовместима с сильными окислителями.

Внешний вид и вкус: белый кристаллический порошок без запаха с сильным сладким вкусом

Технологические функции: применяется как заменитель сахара, консервант и усилитель ягодного аромата

Упаковка: 25 кг пластиковые мешки или трехслойные мешки с полиэтиленовым вкладышем

Хранение: хранить в темном, прохладном и сухом помещении, в плотно закрытой упаковке, избегать совместного хранения с токсичными, сильно пахнущими веществами.

Срок годности: 2 года с даты изготовления

Показатели	Спецификация	Результат
Внешний вид	Белые кристаллы, без посторонних включений	Соответствует
Содержание фруктозы, %	98.0-102.0	100.4
Потери при высушивании, %	0.5 Max	0.08
Специфическое оптическое вращение	-91.0° - 93.5°	Соответствует
Остаток после прокаливания, %	0.05 Max	Соответствует
Декстроза %	0.5 Max	Соответствует
Гидроксиметилфурфурол,%	0.1 Max	Соответствует
Хлориды,%	0.018 Max	Соответствует
Сульфаты,%	0.025 Max	Соответствует
Цвет раствора	Тест пройден	Соответствует
Кислотность, мл	0.50(0.02N NaOH) Max	0.32
Мышьяк, мг/м ³	1.0 Max	Соответствует
Тяжелые металлы, мг/м ³	5 Max	Соответствует
Кальций и магний,	0.005 Max	Соответствует
Свинец мг/кг	0.1 Max	0.098
Количество микроорганизмов на чашках Петри, КОЕ/г	100 Max	Соответствует
Плесень и грибы, КОЕ/г	10 Max	Соответствует
Бактерии группы кишечной палочки, MPN/100г	30 Max	Соответствует
Сальмонелла	Отсутствует	Соответствует
Е. Коли	Отсутствует	Соответствует
Аэробные бактерии	Max 10л ³	Соответствует