

GLUCOSIO MONOIDRATO

SCHEDA TECNICA

IDENTIFICAZIONE:

CAS N	14431-43-7
EINECS N	200-07-51
Nome INCI	Dextrose

SINONIMI

Destrosio monoidrato

FORMULA CHIMICA

$(C_6H_{12}O_6) \cdot H_2O$

PESO MOLECOLARE:

198

SPECIFICHE:

Aspetto	Polvere cristallina bianca
Odore	Inodore
Sapore	Dolce
Umidita`	< 10
D.E. (LANE-EYNON)	Min 99.5
pH	4.5 – 6.0
Caratteristiche medie	
Solubilità in acqua a 25°C	51%
Cloruri	25 mg/kg
Calore di dissoluzione	-106 J/g
Analisi microbiologica:	
Carica batterica totale	< 300 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Lieviti	< 50 ufc/g

DESCRIZIONE: e` un monosaccaride naturalmente presente nella frutta e nel miele. Il prodotto e` stabile, ha un'elevata fermentabilita` e conferisce ai prodotti da forno maggiore imbrunitura. E` particolarmente indicato per la preparazione di gelati e semifreddi, prodotti da forno e semilavorati per dessert e budini.