



## Sorbitol 70

<b>REVISÃO:</b>	13/02/2012
<b>VERSÃO:</b>	13

### DEFINIÇÃO

Sorbitol líquido não cristalizado. Solução aquosa de amido hidrogenado, parcialmente hidrolisado. Líquido xaroposo, límpido, com um sabor ligeiramente doce e odor suave. Cumpre os requisitos das Diretivas Europeias 94/35/CE e 2008/60/CE, e alterações e do FCC.

### CARACTERÍSTICAS

PARÂMETROS	MIN	MAX	TÍPICO	MÉTODO
Substância Seca%	69,0	72,0		Refratômetro (+tabelas de conversão) – A0113
Índice refrator a 20°C	1,4582	1,4655		Refratômetro (+tabelas de conversão) – A0113
Brix (20°C)	67,0	70,0		Refratômetro (+tabelas de conversão) – A0113
Densidade a 20°C (kg/dm <sup>3</sup> )	1,3			Refratômetro (+tabelas de conversão) – A0113
Cinzas sulfatadas (%)		0,1		Forno Mufla – A0704
Condutividade, 50% (µS/cm)		10		Ph. Eur. (Ref. Interna A1203)
D-Sorbitol (%/ds)	71,5	83,5		HPLC – A0211
Manitol (%/ds)		7,2		HPLC – A0211
Açúcares redutores (%/cp)		0,2		Ph. Eur. (Ref. Interna A0212)
pH	5	7,5		pH – A0928
Aspeto da amostra		Passa		Ph. Eur. (Ref. Interna A0223)
Contagem mesófila total (n/g)		1,000		Petrifilm – A1958
Leveduras (n/g)		100		Petrifilm – A1947
Bolores (n/g)		100		Petrifilm – A1947
Total Metais Pesados (mg Pb/kg) (mg/kg)		5		Teste limite – A0828
Temperatura de armazenagem recomendada (°C)			>5	Termómetro – A2102



## Sorbitol 70

---

### VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

- GRANEL: Prazo de validade recomendado: 6 meses, após entrega.  
Temperatura de armazenagem recomendada mencionada nas características.
- EMBALAGEM: Prazo de validade recomendado: 36 meses, após data de fabrico, embalagem fechada. Data de validade mencionada na embalagem.  
Pode ser necessário aquecimento adicional, em caso de armazenagem a 20°C.

### ROTULAGEM

Para países da EU: o produto dever ser etiquetado como (ii) xarope Sorbitol ou E420. Sendo superior a 10% no produto final, deve ser mencionado no rótulo “O consumo excessivo poder causar um feito laxante” (2008/5/EC).

### INFORMAÇÃO GERAL

Este produto cumpre os requisitos da legislação em vigor na UE para alimentos e ingredientes alimentares, nomeadamente regulamentos sobre rotulagem, higiene, aditivos, contaminantes e pesticidas. Este produto é obtido a partir de matérias primas não GM, cumprindo os requisitos da legislação sobre OGM's em vigor na EU.