

FICHE TECHNIQUE
LE MAGNIFIQUE
DECOMALT
(REF S61, MAGNIFIQUE)

DESCRIPTION

Isomalt sous forme cristalline (poudre)

PROPRIETES

- très faible hygroscopicité
- saveur sucrée relative modérée
- excellente stabilité à la chaleur et en conditions acides
- apport calorique réduit (2.4 Kcal/g)
- accariogène
- préconisé pour les régimes diabétiques

ANALYSE TYPE

Matière sèche %	98
Ph	6
Composition % d.b.	
Isomalt :	
GPS (glucopyranosyl sorbitol)	49
GPM (glucopyranosyl mannitol)	49
Sucres réducteurs % d.b	0.1
Granulométrie :	
< 3.550 mm %	2
< 0.500 mm %	2

APPLICATIONS

Idéal pour la décoration :

- Propriétés de texture laissant un effet satiné exceptionnel, rendant le sucre **LE MAGNIFIQUE** particulièrement adapté pour toutes réalisations de pièces artistiques et décoratives en pâtisserie (fleurs, rubans, sucre coulé, sucré tiré, sucre soufflé...).
- Excellente stabilité, même à des températures supérieures à 160°C (et jusqu'à 195°C), permettant une grande simplicité d'utilisation (voir mode d'emploi).
- Faible hygroscopicité rendant peu collante la surface des pièces réalisées et offrant une meilleure tenue contre l'humidité.

Décomalt a été développé spécialement pour la **confiserie sans sucre de poche** pour les bonbons non emballés.

Les sucres cuits obtenus présentent une excellente stabilité sans liquéfaction ni reprise d'humidité au cours du temps.

Décomalt convient également pour d'autres applications telles que les enrobages en sucre.

CONDITIONNEMENT

Seau de 5 kg	S61
Lot de 6 seaux de 5kg	MAGNI

STOCKAGE

Stocker dans un endroit sec éloigné du sol et à l'abri de produits chimiques et de substances odorantes.

Une bonne ventilation est souhaitable.

LEGISLATION

Décomalt est conforme avec la directive Européenne 94/35/EC et doit apparaître dans la liste des ingrédients comme « édulcorant » suivi de « E953 ».

Pour les produits de consommation contenant plus de 10% de polyols ajoutés, l'étiquetage suivant est obligatoire : « Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs ».

Le nom du produit doit être accompagné par « édulcorant »[ou par « sucre(s) et édulcorant (s) » si c'est le cas].

Les deux doivent être inscrits séparément et de la même manière.

SECURITE

Produit inflammable et explosif sous forme de poussières.

La consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.

CODE DOUANIER

2940 00 90

Les renseignements contenus dans ce document vous sont donnés à titre purement indicatifs.

Ils n'impliquent aucune garantie de résultat.

La vente de nos produits s'entend sous réserve de tous droits de propriétés industrielles relatifs à leur utilisation.