

Definition

Product Identifier

Product name: DEXTROSE MONOHYDRATE F

DEXTROSE MONOHYDRATE. Purified and crystallized D-glucose, containing one molecule of water of crystallization.

Specifications

CHARACTERS

APPEARANCE	Crystalline powder
COLOUR	White
TASTE	Sweet
ODOUR	Odourless

PHYSICO-CHEMICAL VALUES

LOSS ON DRYING	9.1 % max.
TOTAL SOLIDS CONTENT	90.0 % min.
REDUCING SUGARS (DE)	99.5 - 100.5 %
SPECIFIC ROTATION	+ 52.6 - + 53.2 DEGREES
SULPHATED ASH	0.1 % max.
SO ₂	10 mg/kg max.
STARCH	COMPLIES
ARSENIC	1 mg/kg max.
CHLORIDES	180 mg/kg max.
LEAD	0.1 mg/kg max.
PARTICLE SIZE (sieve)	
- RESIDUE ON 315 microns	7 % max.
- RESIDUE ON 250 microns	25 % max.
- RESIDUE ON 100 microns	10 % min.

MICROBIOLOGICAL VALUES

TOTAL AEROBIC MICROBIAL COUNT	1000 CFU/g max.
TOTAL YEASTS MICROBIAL COUNT	10 CFU/g max.
TOTAL MOULDS MICROBIAL COUNT	10 CFU/g max.

Remarque : les informations contenues dans cette fiche technique sont données de bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances, et selon les indications communiquées par le producteur ou le fournisseur.

Il appartient au client de vérifier la conformité de la marchandise par rapport à l'usage qu'il en fait.

Nous ne nous engageons pas à fournir un produit conforme aux applications baby food et cosmétiques
Sauf indication contraire dans l'intitulé ADETIS, nos produits sont de grade ALIMENTAIRE/FOOD.

PRODUCT SPECIFICATION SHEET DEXTROSE MONOHYDRATE F

Definition

Product identifier

Product name: DEXTROSE MONOHYDRATE F

Specifications

Description (characters)

Dextrose monohydrate.
Purified and crystallized D-glucose, containing one molecule of water of crystallization.

Aspect	Crystalline powder
Colour	White
Odour	Odourless
Taste	Sweet

Physical and chemical values

Loss on drying	9,1 %(w/w) max.
Specific optical rotation	52,6 - 53,2 deg
Dextrose equivalent	99,5 - 100,5 %(w/w)
Residue on ignition	0,1 %(w/w) max.
SO ₂	10 mg/kg max.
Soluble starch	Complies
Chlorides	180 mg/kg max.
Arsenic	1 mg/kg max.
Lead	0,1 mg/kg max.
Sieve grain size fraction	
- Residue on 315 µm	7 % max.
- Residue on 250 µm	25 % max.
- Residue on 100 µm	10 % min.

Microbiological values

Total aerobic microbial count	1 000 /g max.
Total yeasts count	10 /g max.
Total moulds count	10 /g max.
Escherichia coli	Not detected in 1g
Salmonella	Not detected in 25g

Remarque : les informations contenues dans cette fiche technique sont données de bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances, et selon les indications communiquées par le producteur ou le fournisseur.

Il appartient au client de vérifier la conformité de la marchandise par rapport à l'usage qu'il en fait.

Nous ne nous engageons pas à fournir un produit conforme aux applications baby food et cosmétiques
Sauf indication contraire dans l'intitulé ADETIS, nos produits sont de grade ALIMENTAIRE/FOOD.

	FICHE TECHNIQUE	Crée le : 02/10/17 Mise à jour le : 25/03/24 Version : I002/250324 Code article : 13895
	DEXTROSE MONOHYDRATE F BLE origine ROQUETTE LESTREM – SAC 25KG	Page 3 sur 3
COMME RECU DE LA PART DE NOTRE FOURNISSEUR		

Additional data

Comments

Due to its fine particle size, this product is liable to become compacted.

Conformity

Legislation / specific regulations

Meets the requirements (including identification tests) of the current monograph of:

- FCC : Dextrose
- Codex Alimentarius CXS 212-1999
- Council Directive 2001/111/EC
- US Code of Federal Regulations : 21 CFR 168.111

Storage

Storage conditions The product durability may vary according to packaging type and manufacturing plant. Proper information is shown on labelling and CoA.

Storage conditions for BULK material Store in a closed and integral silo / tank.
The minimum durability of the bulk product depends on the customer's unloading and storage conditions.
ROQUETTE's liability is limited to reception of the product at the customer's site.

Storage conditions for PACK material We recommend to preserve the product in its unopened original packaging, preferably protected from wide variations in temperature and humidity.
Upon opening, use the product as quickly as possible to prevent moisture regain.

Expiry date of the packed product Manufacturing date + 5 years, in its unopened packaging.

Best before date of the packed product Manufacturing date + 12 months, in its unopened packaging.

Remarque : les informations contenues dans cette fiche technique sont données de bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances, et selon les indications communiquées par le producteur ou le fournisseur.

Il appartient au client de vérifier la conformité de la marchandise par rapport à l'usage qu'il en fait.

Nous ne nous engageons pas à fournir un produit conforme aux applications baby food et cosmétiques
Sauf indication contraire dans l'intitulé ADETIS, nos produits sont de grade ALIMENTAIRE/FOOD.