29017 FIORENZUOLA D'ARDA (PC) VIA UMBRIA 8/14 Tel. 0523 241911 FAX 0523 241937 EMAIL: ACEF@ACEF.IT



C.F. e PARTITA IVA 00098610330 CAP. SOC. EURO 2.000.000 I.V. R.I.PC 032-1483 R.D.PC 44507 MECC EXPORT PC002237

#### azienda chimica e farmaceutica

# SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Product TREALOSIO
TREHALOSE

NOME INCI Trehalose INCI NAME

NOME INCI USA Trehalose

INCI NAME USA

CAS 6138-23-4 / 99-20-7

CAS NUMBER

EINECS / ELINCS 202-739-6

EINECS / ELINCS

SPECIFICA SPECIFICATION	METODO METHOD	Lim. Inf Lim. Sup. Lower Lim Upper Lim.	u.m.
Identificazione IR Identification IR		Conforme Complies	
Titolo (sull'anidro) Assay (on anhydrous)		>=98,00	%
Revisione Capitolato Specification Revision		1	
Data Approvazione Approval Date		17/05/2018	

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request. The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell

17/05/2018 Pagina 1 di 3

29017 FIORENZUOLA D'ARDA (PC) VIA UMBRIA 8/14 Tel. 0523 241911 FAX 0523 241937 EMAIL: ACEF@ACEF.IT



C.F. e PARTITA IVA 00098610330 CAP. SOC. EURO 2.000.000 I.V. R.I.PC 032-1483 R.D.PC 44507 MECC EXPORT PC002237

#### azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **TREALOSIO**Product TREHALOSE

#### **DESCRIPTION:**

Specialty carbohydrate (disaccharide) obtained from tapioca starch by enzymatic conversion

TYPICAL PRODUCT DATA:

Hygroscopicity (20°C, 93 % RH): max.1 pH (sol. 30 %): 4.5 - 6.5 Solubility in water:

- 20 °C: 40% - 80 °C: 79%

#### FUNCTIONALITY:

- bland taste
- very low hygroscopicity
- mild sweetness and high sweetness persistency
- non-reducing sugars providing very low browning
- high acid and heat stability
- very high glass transition temperature (117 °C) providing excellent stability in glassy systems and retarding crystallisation
- sustantially reduced cariogenic potential compared to sucrose
- significant lower insulin response compared to glucose/maltose

#### APPLICATION:

TREHALOSE is a white, crystalline powder which can be applied in a wide range of food application as:

- moisture barrier in baker goods
- flavour mask in protein and intense sweetener-containing beverages
- flavour enhancer in confectionary products.
- compressible agent in tablets
- Stabiliser in glassy confestions
- cryo protectant of proteins in surimi and fish fillets
- protein stabiliser in sausages and roastet beef, poultry and pork
- stabiliser of cell membrane structure upon drying/freezing of fruits and vegetables.

#### STORAGE:

Do not store with materials having strong odors Store at 1°C to 30°C in a dry place out of direct sunlight.

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request. The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell

17/05/2018 Pagina 2 di 3

29017 FIORENZUOLA D'ARDA (PC) VIA UMBRIA 8/14 Tel. 0523 241911 FAX 0523 241937 EMAIL: ACEF@ACEF.IT



C.F. e PARTITA IVA 00098610330 CAP. SOC. EURO 2.000.000 I.V. R.I.PC 032-1483 R.D.PC 44507 MECC EXPORT PC002237

#### azienda chimica e farmaceutica

### SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **TREALOSIO**Product TREHALOSE

MAIN ALLERGENS	PRESENCE	
	(YES / NO)	
Wheat and products thereof	No	
Cereals containing gluten and products thereof	No	
Crustaceans and products thereof	No	
Eggs and products thereof	No	
Fish and products thereof	No	
Peanuts and products thereof	No	
Soybeans and products thereof	No	
Milk and products thereof (including lactose)	No	
Nuts and products thereof	No	
Celery and products thereof	No	
Mustard and products thereof	No	
Sesame seeds and products thereof	No	
Sulphur dioxide and sulphites (SO2 < 10ppm)	No	
Lupins and products thereof	No	
Molluscs and products thereof	No	

I metodi di analisi non indicati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request. The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell

17/05/2018 Pagina 3 di 3