



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

Prodotto: **TRIALOSIO**

NOME INCI	Trehalose
NOME INCI USA	Trehalose
CAS	6138-23-4 / 99-20-7
EINECS / ELINCS	202-739-6

SPECIFICA	METODO	Lim. Inf. - Lim. Sup.	u.m.
Identificazione IR Titolo (sull'anidro)		conforme >=98,00	%
Revisione Capitolato		0	
Data Approvazione		14/02/2012	

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati 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



azienda chimica e farmaceutica

## SPECIFICA TECNICA

Prodotto: **TRIALOSIO**

Igroscopticità (wt gain) max. 1 (20 °C, 93 % RH)

Dolcezza relativa 45

pH (SOL. 30 %) 4.5 6.5

Solubilità in acqua %:

- 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
- substantially reduced cariogenic potential compared to sucrose
- significant lower insulin response compared to glucose/maltose

APPLICATIONS:

In the photographic industry as comp. in processing baths  
In agriculture as metal carrier for micronutrients  
In the electronic industry as metal carrier in plating baths

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:

best storage is realised in a cool dry place off the ground and away from chemicals and odorous materi

Conformità:

- |                      |               |
|----------------------|---------------|
| - Anidride solforosa | max. 10 mg/kg |
| - Conta totale       | max. 400/g    |
| - Lieviti            | max. 200/g    |
| - Muffe              | max. 200/g    |
| - Salmonella         | assente/25g   |

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati 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