

Beneo Carb S

Scheda prodotto

Descrizione

Beneo Carb S è uno sciroppo di zuccheri derivato dalla lavorazione del saccarosio tramite un processo di conversione enzimatica.

Beneo Carb S è usato per la produzione di alimenti per animali.

Caratteristiche chimiche

Parametro	Limite	Unità	Metodo
Sostanza secca (d.m.)	65 +/-3	g/100g	ICUMSA GS4/3/8-13
Conducibilità cenere	max. 0.5	g/100g d.m.	ICUMSA GS1/3/4/7/8-13
pH (1:1 diluizione)	min. 4.0		Potentiometric
Totale carboidrati	min. 99.5	g/100g d.m.	[dry matter - ash]
Di cui:			
isomaltulose, trehalulose	min. 50	g/100g d.m.	HPLC (internal method)
fructose, glucose, sucrose, isomaltose	35 +/-7	g/100g d.m.	HPLC (internal method)

Caratteristiche fisiche

• Colore:	giallo-marroncino	• Fibre grezze:	giallo-marroncino
• Aspetto:	liquido	• Proteine:	trascurabili
• Viscosità:	Fra 50 mPas e 300 mPas	• Zuccheri totali:	Min. 50 g/100 g d. m.
• Grassi:	trascurabili	(calculated as sucrose)	
		according to Luff-Schoorl	
		• Zuccheri totali:	Trascurabili

Imballo

- Sfuso
- IBC da 1300 kg

Stabilità

- Sfuso: 12 settimane dalla data di carico in condizioni igieniche appropriate
- IBC: 6 mesi dalla data di imballaggio in IBC chiusi