



Ingredion™

spécifications techniques

Sirop de maltitol HYSTAR^{MD} 5875 NF/FCC 27135 I

HYSTAR^{MD} 5875 est un sirop non cristallisant de 3,0 kcal/g composé d'au moins 55 % de maltitol. Comme la saveur et la sucrosité du maltitol sont très semblables à celles du sucrose, ce sirop est souvent utilisé comme substitut du sucrose et du sirop de maïs déshydraté dans les applications sans sucre ou à teneur réduite en sucre.

Propriétés chimiques et physiques

(FCC/NF)	Min.	Max.
Eau, %	-	31,5
Maltitol, %, sur base sèche	50,0	-
Sorbitol, %, sur base sèche	-	8,0
Sucres réducteurs*, mL	12,8	-
Identification A, B, C		Conforme
Plomb, ppm	-	1
Nickel, ppm	-	1
pH (14 %, p/p, dans l'eau)	5,0	7,5
Résidu à l'incinération, %, sur base sèche	-	0,1

*En fonction d'une masse d'échantillon de 3,3 g; non moins de 12,8 mL de thiosulfate de sodium 0,05 N (non plus que 0,3 % en tant que glucose)

Propriétés

	Typiques
Aspect à 25° C	Liquide sirupeux clair, incolore
Eau	25 %
Sucrosité relative (par rap. au sucrose)	60 %
Hygroscopicité	Moyenne
Viscosité à 25° C	1,700 cPs
Valeur calorique	3,0 kcal/g, base sèche

Distribution du polyol, %, b.s. Typiques

HPI (sorbitol)	< 8
HP2 (maltitol)	> 55
HP3	15
HP4+	16

Données sensorielles

Odeur	Aucune odeur étrangère détectable
Goût	Franc et sucré

Normes microbiologiques Max.

Dénomb. microbien total, aérobie, CFU/g	1 000
Levure et moisissure, total combiné, CFU/g	100

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	183
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	< 2*
Glucides (total), g	75,0
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Totaux**, g	0
Sucres ajoutés, g	0
Alcool de sucre, g	75,0
Protéines, g	< 0,1*
Vitamine D, mcg	0
Calcium mg	< 2*
Fer, mg	< 0,2*
Potassium, mg	< 10*
Cendres, g	< 0,1*

*N'est pas présent un niveau de quantification.

Certification

Kasher pareve

Emballage et entreposage

Vrac
Fûts
Réservoirs portatifs

Il est recommandé d'entreposer ce produit à une température située entre 16° C et 38° C (60° F et 100° F).

Durée de conservation

La durée de conservation est de 12 mois.
Il convient de vérifier la teneur en eau, en sucres réducteurs, en maltitol et en sorbitol tous les 12 mois.

Données réglementaires

CAS 68425-17-2

États-Unis

Conforme aux exigences NF (National Formulary) et FCC (Food Chemical Codex)

GRAS Autoaffirmé
Étiquetage Sirop de maltitol

Canada

Additif alimentaire
Étiquetage Sirop de maltitol

Caractéristiques et avantages

Non cristallisant
Humectant
Agent texturant
Adjuvant stabilisant
Non réactif
Non cariogène
Goût et sucrosité semblables au sucre
Substitut du sucre et du sirop de maïs

Date d'entrée en vigueur : le 22 avril 2023

Date de la prochaine révision : le 22 avril 2026

Les informations présentées ci-dessus vous sont offertes uniquement à des fins d'examen, de recherche et de vérification indépendante. C'est à vous de décider si vous utiliserez ou non ces informations, et de quelle façon. Ingredion Incorporated et le groupe de sociétés Ingredion n'offrent aucune garantie quant à l'exactitude ou à l'exhaustivité des renseignements présentés ci-dessus ou quant à la pertinence de leurs produits pour l'utilisation précise que vous prévoyez en faire. De plus, Ingredion Incorporated et le groupe de sociétés Ingredion déclinent toute garantie explicite ou implicite d'absence de contrefaçon, de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier. Ingredion Incorporated et le groupe de sociétés Ingredion déclinent toute responsabilité relativement aux préjudices ou aux dommages découlant de ce qui précède. La marque et le logo INGREDION sont des marques de commerce du groupe de sociétés Ingredion. Tous droits réservés. Tout le contenu est protégé par le droit d'auteur © 2023.

5 Westbrook Corporate Ctr., 1600 – 90 Burnhamthorpe Road West,
Westchester, Illinois 60154 Mississauga, Ontario L5B 0H9
U.S.A. Canada
708 551-2600 905 281-7950

www.ingredion.ca