

Ürün Teknik Bilgi Formu

Product Technical Data Sheet

Dextrowder Dextroz Monohidrat (Dextrose Monohydrate)

Dextrowder, dekstroz monohidrat genellikle doğal mısır nişastasının enzimle hidrolize edilmiş saflaştırılmış konsantre edilmiş, kristallendirilmiş ve kurutulmasıyla üretilmiştir. ., Beyaz toz ve ferahlatıcı bir tatlılığa sahiptir. Kokusuzdur.

This product is a dextrose monohydrate, produced by enzymatic hydrolysis of starch, followed by purification, concentration, crystallization and drying. It is a white powder with a refreshing sweet taste and blind odor.

Fiziksel ve Kimyasal Özellikler Physical and Chemical Specification

Madde Item	Değer Value	Uygulama Metodu Method complies with
Nem Miktarı Moisture (%)	7,00-9,00	Oven
Dextroz (Dextrose)(%ds)	≥99,5	HPLC Method
DP2 (%ds)	≤0,5	HPLC Method
Sulphated ash at 525 °C (%/cp)	<0,05	Muffle Oven
Sulphites (SO ₂)(mg/kg)	≤10,0	İodine Titration
Ph -50 %ds	3,00 – 6.00	pH-Meter
İletkenlik Conductivity at 28 ° Brix (µS/cm)	≤20	Conductivity meter
Yoğunluk Bulk density loose (g/dm ³)	520-870	Gravimetric
Partikül Boyutu Vibrational sieve> 74 µm(%) 200 mesh	≥68,0	Vibrational sieve
Partikül Boyutu Vibrational sieve> 150µm(%) 100 mesh	≤12,0-78,0	Vibrational sieve
Partikül Boyutu Vibrational sieve> 250 µm(%) 60 mesh	≤35	Vibrational sieve

Mikrobiyal Özellikler Microbiological Specification

Madde Item	Değer Value	Uygulama Metodu Method complies with
Toplam Aerobik Mezofilik Bakteri Total aerobic mesophilic count	≤1000	ISO 4833
Mayalar Yeasts	≤100	ISO 21527
Küfler Moulds	≤100	ISO 21527
Escherichia coli (10 g)	Absent	ISO 16649
Koliforms Coliforms	Absent	ISO 4832

Raf Ömrü ve Depolama Koşulları Shelf life and Storage conditions

AK NİŞASTA Dextrowder, serin ve kuru(≤%60 bağıl nem) herhangi bir bulaşma riskinden uzak yerde depolanmalıdır. Koku verebilecek veya toksik bileşenler ile birlikte taşınmamalı yada saklanmamalı ve ambalaja baskıdan kaçınılmalıdır. Ürünün tavsiye edilen raf ömrü üretim tarihinden itibaren 2 yıldır. Ambalajı açılmış ürün eğer önerilen koşullarda saklanırsa üretimden itibaren 2 yıllık raf ömrü süresine sahiptir. Paletler çok katlı istiflenmemelidir.

Total product shelf life of bulk delivered material is 24 months after production date if stored under recommended storage conditions. Total product shelf life in unopened packaging is 24 months after production date if stored under recommended storage conditions. It is printed as 'Best before date' on the packaging Store in a well ventilated, clean and dry environment, away

from odorous materials, at < 60 % relative humidity at ambient temperature. Avoid pressure on the bags. The pallets must not be piled up too high.

Ek Ürün Özellikleri Additional Product Informations

Bitkisel Kaynak Botanical Origin

Corn Zea mays

Alerjenler Allergens

Allergen	Status
Crustacean Shellfish	Absent
Mollusk/Mollusc	Absent
Fish	Absent
Egg	Absent
Milk (including Lactose)	Absent
Peanut	Absent
Soybean	Absent
Wheat	Absent
Gluten containing grains: Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, triticale, and products thereof	Absent
Seeds, Sesame	Absent
Celery/Celeriac	Absent
Mustard	Absent
Lupin/Lupine	Absent
Tree Nuts	Absent
Buckwheat	Absent
Bee Pollen/Propolis	Absent
Royal Jelly	Absent
Pork	Absent
Peach	Absent
Tomato	Absent
Latex (Natural)	Absent
Sulphur Dioxide and Sulphite > 10 ppm (mg/kg)	Absent

Diyet Uygunluğu Dietary suitability

- Vegan, Ovo-vejeteryan, Lakto-vejeteryan ve Ovo-Lakto vejeteryan kullanımına uygundur.
Suitable for vegan, ovo-vegetarian, lacto-vegetarian and ovo-lacto vegetarian diets.
- Koşer ve Halal Belgesi mevcuttur.
Kosher and Halal certified.

Kullanım Amacı Intended Use

- Gıda üretiminde fonksiyonel özellikleri sebebiyle, enerji sağlayıcı, dolgu olarak kullanılır. Aynı şekilde hayvan yemi, yapı ve kozmetik sektöründe kullanılabilir. *For functional properties it is used as, energy providing, filling purposes etc. in food productions. Likewise, it can be used in animal feed, construction and cosmetics industry.*
- Bu ürün perakende satışa uygun olmayan ambalaja sahiptir. *This product is not intended for retail sale.*

Etiketleme Tavsiyesi Labelling advice

AK NİŞASTA tarafından verilen her türlü etiketleme tavsiyesinin, kullanım amacı ve yerel mevzuat dikkate alınarak uygunluğunu değerlendirilmelidir.

To take in consideration the appropriateness of any labelling advice provided by AK NİŞASTA, regarding to the intended use and local legislations.

- AB'de bu ürün, tüketici etiketinde dextroz olarak belirtilebilir, E kodu bulunmamaktadır.
- The product is designated in EU as dextrose on the consumer label, there is no need to mention an E-number.*

Ürün Güvenlik Formu Safety Data Sheet

Güvenlik bilgi formunun sunulması zorunlu değildir (Yönetmelik (EC) 1907/2006). Uygun taşıma önlemlerinin alınmasına yönelik ilgili bilgiler, İngilizce ve Türkçe dillerinde bir malzeme güvenlik bilgi formu aracılığıyla iletilir.
The submission of a safety data sheet is not mandatory (Regulation (EC) 1907/2006). Relevant information to enable appropriate handling measures is communicated via a material safety data sheet in English and Turkish language.

Besin Değeri Nutritional Information

Nutritional Information	Nutrients Per 100 Grams
Kalori Calories	366 kcal
Toplam Yağ Total Fat	0 g
Doymuş Yağ Saturated Fat	0 g
Trans Yağ Trans Fat	0 g
Kolesterol Cholesterol	0 g
Sodyum Sodium	1.05 mg
Toplam Karbonhidrat Total Carbohydrate	91,8 g
Diyet Lif Dietary Fiber	0 g
Toplam Şeker Total Sugars	91.8 g
Protein	0 g
Vitamin D	0 µg (0 IU)
Kalsiyum Calcium	0 mg
Demir Iron	0 mg
Potasyum Potassium	0 mg
Nem Moisture	8.2 g
Kül Ash	0 g

Gıda Güvenlik Kalite Food Safe Quality

- AK NİŞASTA, 178/2002 (EC) sayılı yönetmelikte belirtilen gıda kanunu ve gıda güvenliğine ilişkin genellelikle, gereklilik ve usullere uygun olarak faaliyet göstermektedir.
AK NİŞASTA operates in accordance with the general principles, requirements and procedures of food law and of food safety specified in Regulation (EC) No. 178/2002.
- AK NİŞASTA, sorumluluğunda olan üretim, işletme ve dağıtımın tüm aşamalarında (EC) 852/2004 sayılı yönetmelik uyarınca gıda hijyeninin sağlanmasını sağlar.
AK NİŞASTA ensures food hygiene in accordance with Regulation (EC) No. 852/2004 in all stages of production, processing and distribution
- AK NİŞASTA, ISO 9001, ve BRC kapsamında akredite bir yönetim sistemi işletmektedir.
AK NİŞASTA operates under management system accredited ISO 9001, ISO 22000 and BRC.
- AK NİŞASTA olarak HACCP çalışmalarını yürütür ve ürünlerimizin üretimi, işlenmesi ve dağıtımı ile ilgili gıda güvenliğine yönelik ilgili agro-kimyasal, mikrobiyolojik ve fiziksel riskleri belirleriz. Belirlenen riskleri azaltmak için yeterli önlemleri alıyoruz. Çalışanlarımız eğitilir, süreçlerimiz izlenir ve prosedürlerimiz değerlendirilir.
AK NİŞASTA conducts HACCP rules and identifies relevant agro-chemical (including pesticides and contaminants), microbiological and physical risks to food safety associated with the production, processing and distribution of our products. We deploy adequate measures to mitigate the identified risks. Our employees are trained, our processes are monitored and our procedures are evaluated.

Genetik Modifiye Bilgileri Genetic Modification Informations

Dextrowder üretiminde genetiği değiştirilmiş ürün kullanılmamaktadır. İlgili bilgiler talep halinde non-GMO sertifikası ile iletilir.
GMO is not used in production of Dextrowder. Related information is submitted- via non-GMO certificate, which is available upon request.

Lojistik Bilgileri Logistical Informations**Harmonize Sistem Harmonized System (HS)**

17.02.30.50

Gümrük beyannamesinden ithalatçılar sorumludur

Importing parties are responsible for customs declaration.

Analiz Sertifikası / Uygunluk Sertifikası Certificate of Analysis / Certificate of Conformity

Her gönderim için Uygunluk Sertifikası/Analiz Sertifikası düzenlenir.

Each delivery is accompanied by a Certificate of Analysis/Certificate of Conformity

Notlar Notes

Bu belgede yer alan bilgiler işletme ve laboratuvar tecrübelerine dayalıdır. Tüm beyan ve öneriler tavsiye niteliğinde olup, bu belge garanti belgesi özelliği taşımaz. Alıcı / kullanıcının ürünü veya bu belgede yer alan bilgileri kullanması ile ilgili sorumluluk alıcı / kullanıcıya aittir. Kullanıcı, ürünlerimizin kendi özel amaçlarına uygunluğunu, kendi testleriyle belirlemelidir. Bu belgedeki bilgiler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir. Ürünün gıda güvenliğine uygun üretilmesi ve sevk edilmesi sorumluluğumuz altındadır.

The information contained in this document is based on business and laboratory experience. All statements and suggestions are advisory and this document does not constitute a warranty document. The responsibility of information in this document or use of product belongs to user / buyer. The user must determine the suitability of our products for their specific purpose through their own tests. Information in this document is subject to change without any notice. It is our responsibility to produce and ship the product in compliance with food safety.