

# FARMAL™ MN 5000 mannitol

FARMAL™ MN 5000 est un mannitol Ph. Eur. Ce produit peut être fabriqué à la fois à partir de canne à sucre ou de maïs GM.

## Recommandation d'étiquetage

Mannitol Ph. Eur.

## Classification européenne (UE)

Excipient pharmaceutique

Remarque: Ce produit n'est pas destiné à être utilisé dans les aliments. Il n'a pas été vérifié pour répondre aux spécifications des additifs alimentaires et peut être dérivé du maïs GM.

## Conditions de stockage

A conserver à température ambiante dans un endroit propre, sec, sans odeur et bien ventilé.

## Date limite d'utilisation optimale

36 mois après date de fabrication, dans les conditions de stockage appropriées. A utiliser de préférence avant la DLUO imprimée sur chaque sac.

## Consignes de sécurité

Le produit n'est pas considéré comme une substance dangereuse, mais étant sous forme de poudre organique fine, le produit peut générer de la poussière et provoquer éventuellement des risques d'explosion. Voir la fiche de données sécurité. Le produit a été produit conformément à toutes les lois en vigueur dans l'UE, et conformément à tous les UE standards d'hygiène et de sécurité alimentaire requis.

## Propriétés chimiques et physiques

	Min	Max	Unité
Sucres réducteurs <i>Glucose Eq.</i>		0,10	%
Conductivité		20	µS/cm
Taille des particules <i>retenir sur 100 mesh</i>		5,0	%
Identification <i>SR sur base sèche</i>	23	25	-
Mannitol <i>sur base sèche</i>	97,0	102,0	%
Nickel		1	ppm
Humidité <i>comme emballé</i>		0,30	%
Point de fusion	165,0	170,0	°C
Isomalt et maltitol		2,0	%
Sorbitol		2,0	%
Impuretés non spécifiées		0,1	%
Total des impuretés		2,0	%

## Aspect

Couleur  
Former

Typique  
blanche  
poudre fine

## Limites microbiologiques

	Max	Unité
Bactéries mésophiles totales	50	ufc / g
Levures et Moisissures	20	ufc / g
Bactéries Gram négatif tolérantes à la bile	négatif	/ g
Clostridium spp	négatif	/ g
E. coli	négatif	/ g
Pseudomonas aeruginosa	négatif	/ g
Salmonella	négatif	/ 10g
Staphylococcus aureus	négatif	/ g

## Information additionnell

Certificat Casher Oui

Certificat Halal Oui

## Valeurs typiques

Ces données représentent les valeurs typiques obtenues pour ce produit mais ne doivent pas être considérées comme des valeurs de spécification.

	Typique	Unité
pH	4,5 - 7,0	-
Identification <i>absorption IR</i>	pass	kcal
Rotation spécifique <i>sur base sèche</i>	137,0 - 145,0	°
Acidité	max 0,30	ml NaOH 0,02N
Teneur en cendres	max 0,10	%

Ce document est publié au nom de la société Ingredion EMEA qui fournit le produit concerné. Les sociétés Ingredion EMEA font partie du groupe Ingredion. Les coordonnées des sociétés Ingredion EMEA sont les suivantes:

**Ingredion UK Limited**

Ingredion House  
Manchester Green  
339 Styal Road  
Manchester M22 5LW  
England

P: +44 (0) 161 435 3200  
F: +44 (0) 161 435 3300

Registered in England  
No. 07315745

**Rafhan Maize Products Company Ltd**

Rakh Canal East Road  
Faisalabad  
Pakistan

P: +92 (0) 41 854 0121  
F: +92 (0) 41 871 1016

Registration number  
79 of 1952-1953

**Ingredion Germany GmbH**

Grüner Deich 110  
20097 Hamburg  
Germany

P: +49 (0) 40 23 91 50  
F: +49 (0) 40 23 91 51 70

Amtsgericht Hamburg  
HRB 105432

**Ingredion South Africa (Pty) Ltd**

Infinity Office Park, Suite 6, Block C,  
2 Robin Close, Meyersdal, 1448,  
Gauteng  
RSA

P: +27 (0) 11 867 9260  
F: +27 (0) 11 867 9271

Registration number  
2010/013219/07