

# GLYCOSTEVIA®-R20

## ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATIONS

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Descripción</b><br><i>Description</i>  | Polvo blanco o blanco-crema dulce   | <i>Sweet white or white-cream powder</i>               |
| <b>Origen</b><br><i>Source</i>  | <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni  |  |
| <b>Dulzor equivalente a la sacarosa</b><br><i>Sweetness equivalent to sucrose</i>           | ~ 250   |  |
| <b>Densidad aparente</b><br><i>Apparent density</i>   | ~ 0.30 kg/dm <sup>3</sup>   |  |
| <b>Pérdida al secado</b><br><i>Loss on drying (105 °C)</i>                                  | ≤ 5 %   |  |
| <b>Punto de fusión</b><br><i>Melting point</i>  | 198-210 °C  |  |
| <b>Cenizas</b><br><i>Ash</i>  | ≤ 0.2 %   |  |
| <b>Glicósidos de Esteviol</b><br><i>Steviol glycosides</i>                                  | ≥ 90 %  |  |
| <b>Rebaudiósido A (C<sub>44</sub>H<sub>70</sub>O<sub>23</sub>)</b><br><i>Rebaudioside A</i> | 20 ± 5 %  |  |
| <b>Metales pesados</b><br><i>Heavy metals</i>   | As, Pb, Hg  | < 2 ppm, < 5 ppm, < 1 ppm                              |
| <b>Análisis microbiológico</b><br><i>Microbiological analysis</i>                           | <i>Staphylococcus aureus</i><br><i>E. coli</i><br><i>Salmonella</i><br>Mohos y Levaduras / <i>Moulds and Yeasts</i>   | -<br>-<br>-<br>< 10/g                                  |
| <b>Estabilidad</b><br><i>Stability</i>  | 3 años a temperatura ambiente   | <i>3 years at room temperature</i>                     |
| <b>Registros / Regulaciones</b><br><i>Registry / Regulations</i>                            | CAS Reg. No.: 91722-21-3 (para los extractos / <i>for the extracts</i> )<br>EINECS No.: 294-422-4 (para los extractos / <i>for the extracts</i> )<br>CAS Reg. No.: 57817-89-7 (Esteviósido / <i>Stevioside</i> )<br>CAS Reg. No.: 58543-16-1 (Rebaudiósido A / <i>Rebaudioside A</i> )<br>EINECS No.: 260-975-5 (Esteviósido / <i>Stevioside</i> )<br>INCI Name: Stevioside<br>CoE 552 Stevia extract<br>Community Register of Feed Additives Rev. 17 |  |
| <b>Acondicionamiento</b><br><i>Packing</i>  | Caja de 20 kg   | <i>Box of 20 kg</i>                                    |
| <b>Almacenamiento</b><br><i>Storage</i>   | En lugar fresco y seco  | <i>In a cool and dry place</i>                         |
| <b>Usos</b><br><i>Use</i>   | Como materia prima para edulcorantes en alimentación animal, etc.   | <i>As raw material for animal feed sweeteners, etc</i> |

La garantía referida al producto, se limita a las especificaciones químicas. El usuario es responsable de determinar la conformidad del producto a su propio uso y de cumplir la legislación aplicable.

*The guarantee in reference to the product is limited to the chemical specifications. The user is responsible for determining the appropriateness of the application of the product to his own use and of fulfilling the applicable law.*