

## XYLITOL T PH. EUR.

### **1. GENERAL INFORMATION:**

Product code: 510605005

### **2. DESCRIPTION:**

White crystalline powder.

### **3. INGREDIENTS:**

100% Xylitol

### **4. APPLICATIONS:**

Food additive use as sweetener, emulsifier, thickener, stabilizer and humectant.  
IDA not specified

### **5. SHELLIFE:**

24 months

### **6. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:**

Store in a cool and dark place, away from light sources.

### **7. LOGISTICAL INFORMATION AND PACKAGING:**

Net Weight: 1kg

### **8. SPECIFICATIONS:**

Parameters	Limits
Aspect	Fine white granulated powder, with a sweet taste.
pH (10% sol.)	5,0 – 5,7
Density	1,53 g/cm <sup>3</sup>
Reducing sugars	< 0,2%
Wealth (HPLC): Xylitol	98,5 – 101,0 %
Total Polyols	< 1,0 %
Other polyols	< 0,2 %

# SOLEGRAELLS

## guzmán

Melting point (°C)	92 – 96
Moisture	< 0.5 %
Solubility	Very soluble in water (1700 g/L) Sparingly soluble in ethanol.
Color (ICUMSA)	< 15
Viscosity (sol. to 20 °C)	1,99 mP · s
Ash	< 0,5 %
Heavy metals	< 10 ppm.
Arsenic (As)	< 0,5 ppm.
Lead (Pb)	< 0,3 ppm.
Nickel (Ni)	< 1 ppm.
Chloride	< 40 ppm.
Sulfates	< 50 ppm.
Particle size	
> 2,4 mm	0 %
< 0,15 mm	< 7 %
Microbiological analysis:	
Aerobic count	< 100 CFU/g
Molds and yeasts	< 100 CFU/g

### 9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Energetic value (kcal/kJ)	240 / 1000
Carbohydrates	100 g
Of which sugar	99,7 g
Of which polyols	max. 0,3 g
Fat	0 g
Proteins	0 g
Fiber	0 g
Ash	max. 0,05 g
Potassium	< 0,5 mg
Sodium	< 0,5 mg
Salt: Na x 2,5	<1,25 mg

### 10. Allergen Information:

Allergen	CONTENT		
	YES	DO NOT	POSSIBLE CONTAMINATION CRUSADE
Cereals containing gluten and products thereof (maize, barley, oats, spelled, kamut, etc.)		X	X
Crustaceans and crustacean products		X	
Eggs and egg-based products		X	
Fish and fish-based products		X	
Peanuts and peanut-based products		X	
Soy and soy-based products		X	
Milk and dairy products		X	X
Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, etc).		X	
Celery and products		X	
Mustard and products		X	

# SOLEGRAELLS

## guzmán

Sesame seeds and sesame-based products		X	
sulfur dioxide and sulphites		X	X
Lupine and lupine-based products		X	
Mollusks and shellfish based products		X	

### **11. CERTIFICATES:**

- Origin: synthetic
- Geographic origin: Asia
- No GMO according to Directive (CE) 1829/2003 and (CE) 1830/2003
- No contain allergens according to Directive (UE) 1169/2011
- No contain preservatives or bleaching agents
- No contain residual solvents according to ICH/CPMP/2083/95
- Comply the Directive 2008/60/CE of food additives
- Comply specification of FCC, Eur. Ph., JP, USP-NF and GB1886.234
- Comply ISO 9001:2008
- Certificate Halal and Kosher

### **12. PRODUCT CLASSIFICATION:**

CAS No 87-99-0  
CE No 1702-30-90

Based on: Product Information Manufacturer.

Revision Date 31-January-2022

Revision Number: 3

Reviewed by:  
Quality manager  
Guzman Gastronomía

Approved by:  
Director Quality  
Guzman Gastronomía

# SOLEGRAELLS

guzmán

## XILITOL T PH. EUR.

### **1. INFORMACIÓN GENERAL:**

Código del producto: 510605005

### **2. DESCRIPCIÓN:**

Polvo cristalino blanco

### **3. INGREDIENTES:**

100% Xilitol

### **4. APLICACIONES:**

Aditivo alimentario usado como edulcorante, emulsionante, espesante, estabilizador y humectante

ADI no especificada

### **5. VIDA ÚTIL:**

24 meses

### **6. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:**

Almacenar y conservar envases en lugar fresco y oscuro, alejado de fuentes de luz  
Conservar a < 25°C y a una humedad relativa inferior al 65%

### **7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE ENVASADO:**

Peso neto: 1 kg

### **8. ESPECIFICACIONES:**

Parámetros	Limites
Aspecto	Polvo granulado de color blanco fino, de sabor dulce.
pH (10% sol.)	5,0 – 5,7
Densidad	1,53 g/cm <sup>3</sup>
Azúcares reductores	< 0,2%
Riqueza (HPLC): Xilitol	98,5 – 101,0 %
Polioles totales	< 1,0 %
Otros polioles	< 0,2 %
Punto de fusión (°C)	92 – 96
Humedad	< 0.5 %
Solubilidad	Muy soluble en agua (1700 g/L) Poco solubles en etanol
Color (ICUMSA)	< 15
Viscosidad (sol. A 20 °C)	1,99 mP ·s

# SOLEGRAELLS

## guzmán

Punto de fusión	92-96 °C
Cenizas	< 0,5 %
Metales pesados	< 10 ppm.
Arsénico (As)	< 0,5 ppm.
Plomo (Pb)	< 0,3 ppm.
Níquel (Ni)	< 1 ppm.
Cloruros	< 40 ppm.
Sulfatos	< 50 ppm.
Tamaño de partícula > 2,4 mm < 0,15 mm	0 % < 7 %
Análisis microbiológicos: Aerobios totales Mohos y levaduras	< 100 UFC/g < 100 UFC/g

**Nota:** El producto además es apto para uso alimentario. En cosmética tiene un uso como humectante y acondicionador de la piel.

### 9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Energía (kcal/kJ)	240 / 1000
Carbohidratos de los cuales azúcares de los cuales alcoholes polifuncionales	100 g 99,7 g máx. 0,3 g
Grasas	0 g
Proteínas	0 g
Fibra	0 g
Ceniza	máx. 0,05 g
Potasio	< 0,5 mg
Sodio	< 0,5 mg
Salt: Na x 2,5	<1,25 mg

### 10. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

ALERGENOS	CONTENIDO		
	SI	NO	POSIBLE CONTAMINACION CRUZADA
Cereales que contengan gluten y productos derivados (trigo como espelta y trigo khorasan, cebada)		X	X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevos		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados		X	X
Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).		X	

# SOLEGRAELLS

## guzmán

Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X	
Dióxido de azufre y sulfitos (>10 ppm)		X	X
Altramuz y productos a base de altramuz		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

### **11. CERTIFICADOS:**

- Origen: sintético
- Origen geográfico: Asia
- No contiene GMO conforme a los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003
- No contiene alérgenos conforme al Reglamento (UE) 1169/2011
- No contiene conservantes ni agentes blanqueadores
- No contiene solventes residuales conforme ICH/CPMP/2083/95
- Cumple la Directiva 2008/60/CE respecto a aditivos alimentarios
- Cumple especificaciones de FCC, Eur. Ph., JP, USP-NF y GB1886.234
- Cumple ISO 9001:2008
- Certificado Halal y Kosher

### **12. CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO**

CAS No 87-99-0  
CE No 1702-30-90

Basado en: Información de producto del fabricante.

Fecha de revisión: 31-Enero-2022

Revisión número: 3

Revisado por:  
Responsable de Calidad  
Guzman Gastronomía

Aprobado por:  
Director General  
Guzman Gastronomía