

Identificazione	
A. Solubilità	Solubile in acqua, scarsamente solubile in etanolo, praticamente insolubile in etere
B. Intervallo di fusione	Fra 164 e 169 °C
C. Cromatografia su strato sottile	Supera il test
D. Potere rotatorio specifico	$[\alpha]_D^{20}$: tra + 23° e + 25° (soluzione di borato)
E. pH	Fra 5 e 8 Misurare il pH dopo aver aggiunto 0,5 ml di una soluzione satura di cloruro di potassio a 10 ml di una soluzione al 10 % w/v
Purezza	
Arabitolo	Non oltre lo 0,3 %
Perdita dell'essiccazione	Non oltre lo 0,3 % (105 °C, 4 h)
Zuccheri riducenti	Non oltre lo 0,3 % (espressi in glucosio)
Zuccheri totali	Non oltre l'1 % (espressi in glucosio)
Ceneri solfatate	Non oltre lo 0,1 %
Cloruri	Non oltre 70 mg/kg
Solfati	Non oltre 100 mg/kg
Piombo	Non oltre 1 mg/kg
Batteri aerobici mesofili	Non oltre 10 ¹ /g
Coliformi	Assente in 10 g
Salmonella	Assente in 10 g
E. coli	Assente in 10 g
Staphylococcus aureus	Assente in 10 g
Pseudomonas aeruginosa	Assente in 10 g
Muffe	Non oltre 100/g
Lieviti	Non oltre 100/g

«E 965 (ii) SCIROPPO DI MALTITOLO

Sinonimi	Sciropo di maltosio-glucosio idrogenato, sciropo di glucosio idrogenato
Definizione	Consiste essenzialmente in una miscela di maltitolo, sorbitolo e oligo e polisaccaridi idrogenati. Preparato mediante idrogenazione catalitica dello sciropo di glucosio ad alto tenore di maltosio. Il prodotto in commercio è fornito sia come sciropo che come prodotto solido.
Tenore	Non inferiore al 99 % di saccaridi idrogenati totali sulla base anidra e non inferiore al 50 % di maltitolo sulla base anidra.
Descrizione	Liquidi viscosi chiari o masse bianche cristalline, incolori e inodori
Identificazione	
A. Solubilità	Molto solubile in acqua, poco solubile in etanolo
B. Cromatografia su strato sottile	Supera il test
Purezza	
Acqua	Non oltre il 31 % (Karl Fischer)
Zuccheri riducenti	Non oltre lo 0,3 % (espressi in glucosio)
Ceneri solfatate	Non oltre lo 0,1 %
Cloruri	Non oltre 50 mg/kg
Solfati	Non oltre 100 mg/kg
Nickel	Non oltre 2 mg/kg
Piombo	Non oltre 1 mg/kg