

CAPITULO X

ALIMENTOS AZUCARADOS

AZUCARES

Artículo 778ter Con la denominación de Jarabe de alta fructosa, se entiende el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón, seguida de procesos enzimáticos y de refinación. Deberá responder a las siguientes características:

- Líquido de baja viscosidad, cristalino, incoloro, de elevado poder edulcorante. ● Peso específico, a 25°, Mín.: 1,34
- Viscosidad a 25°, Máx.: 170 Centipoises
- Sólidos totales, Mín.: 71% m/m
- Azúcares reductores totales
- en Dextrosa s/s, Mín.: 94% m/m
- Fructosa s/s, Mín.: 42% m/m
- Cenizas sulfatadas, Máx.: 0,05% m/m
- Anhídrido sulfuroso total, Máx.: 4 mg/kg
- Arsénico como As, Máx.: 1 mg/kg
- Cobre como Cu, Máx.: 0,2 mg/kg
- Plomo como Pb, Máx.: 0,2 mg/kg
- Cloruros como ClNa, Máx.: 50 mg/kg En el rotulado de los productos que lo contengan debe consignarse: contiene Jarabe de Maíz de Alta Fructosa o contiene JMAF.