

DEXTROSA MONOHIDRATADA

La dextrosa monohidratada es producida por la hidrólisis completa de almidón grado alimenticio, el jarabe obtenido en este proceso, es posteriormente refinado y cristalizado.

Propiedades

Físico-Químicas

	Mín.	Máx.
Dextrosa, % b.s.	99,5	
Humedad, %		9,5
pH	5,0	7,0

Información Sensorial

Aspecto	Polvo blanco
Olor	Característico
Sabor	Dulce

Especificaciones

Microbiológicas

	Máx.
TPC, UFC/g	1000
Hongos y Levaduras, UFC/g	100
E. Coli/g	Negativo
Salmonella/10g	Negativo

Empaque y Condiciones de Almacenamiento

Sacos por 25 kg.
Almacenar los sacos sobre estibas, en bodega limpia, cubierta y libre de humedad.

Vida útil

24 meses.

Información Regulatoria

CAS No: 50-99-7
Afirmación GRAS: 21 CFR 184.1857

Características y Beneficios

Fuente de carbohidratos de alta pureza.
Regulador de la presión osmótica.
Participa en la reacción de caramelización.
Producto altamente fermentable.
Poder edulcorante equivalente al 70% del dulzor de la sacarosa.
Regulador de dulzor.
Agente reductor.
Vehículo.

Aplicaciones

Helados, panificación, bebidas, conservas, jugos en polvo, mezclas secas, confitería, productos cárnicos.

Fecha: Agosto 07, 2013

La información contenida está dada a título de las posibilidades técnicas de utilización del producto, no implicando garantía de resultado y no dispensando al usuario de la verificación de eventuales limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente. Es responsabilidad del usuario determinar por sí mismo el uso adecuado del producto para sus propósitos específicos y adoptar las precauciones que sean necesarias. Ingredion Colombia S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos

Ingredion Colombia S.A.

Carrera 5 No. 52-56 A.A. 6560

Nit: 890.301.690-3

Teléfono: (57 2) 4315000

Fax: (57 2) 4315048

Cali – Colombia

ingredion.com.co

ISO
FPO