

POLIDEXTROSA

La povidextrosa es un polímero conformado por unidades de D-glucosa, clasificada como fibra soluble. Es elaborado por condensación de glucosa en presencia de sorbitol y pequeñas cantidades de ácido cítrico. Su principal aplicación es en alimentos y suplementos alimenticios.

Número CAS: 68424-04-4

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
 PORCIÓN: No Especificada

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA::	Polvo	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1000 UFC/g
COLOR::	Blanco a amarillento	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 10 UFC/g
SABOR::	Ligero a neutro	E. COLI:	Negativo NMP/100g
FISICOQUÍMICAS			
CONTENIDO DE POLIDEXTROSA (BASE SECA)::			Mín. 90.0%
PÉRDIDA AL SECADO::			Máx. 4.0%
CENIZAS::			Máx. 0.3%
PH (SOL. 10% EN AGUA)::			4.0 - 6.0
DEXTROSA Y SORBITOL (BASE SECA)::			Máx. 6.0%
5-HIDROXIMETILFURFURAL (BASE SECA)::			Máx. 0.1%
PLOMO:			Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO:			Máx. 0.5 ppm
1 6 ANHIDRATO-D-GLUCOSA (BASE SECA):			Máx. 4.0 %

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco con 25 Kg

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% H.R. aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: GMP

¡Conocer más!

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.



3336122510 - 3322673735 | www.americaalimentos.com

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.