



DEXTROSA ANHIDRA

HOJA TÉCNICA / EDULCORANTES / CÓDIGO CAR0031 / VERSIÓN 25724

Es la forma más pura de dextrosa, comúnmente llamada glucosa. Se obtiene de refinar dextrosa monohidratada.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: La requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo cristalino
COLOR	Blanco
SABOR	Dulce

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

ENSAYO	Mín. 99.5%
PH	4.0 - 6.5
ROTACIÓN ESPECÍFICA	+52° a +53.5°
HUMEDAD	Máx. 2%
PLOMO	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO	Máx. 1 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses a partir de la fecha de manufactura
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de papel kraft 25 g
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima de 30 °C y Humedad relativa de 75 % HR

Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.

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

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.