

Polidextrosa

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0074 / VERSIÓN 3626

La polidextrosa 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: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: No Especificada

Características

SENSORIALES

APARIENCIA:	Polvo
COLOR:	Blanco a amarillento
SABOR	Ligeramente dulce, agradable

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 10 UFC/g
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

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	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR.

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

★ GMP

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 enfermedad.

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.