

1. DESCRIPCIÓN

La Dextrosa Monohidratada CEREOSE® 020020 es obtenida mediante una completa hidrólisis del almidón de maíz y posterior refinación hasta originar un polvo cristalino y dulce. Cada lote es rigurosamente controlado con el fin de asegurar una alta calidad y uniformidad.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

FÍSICO-QUÍMICAS	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad en %		9,0
Dextrosa (como D-glucosa) % b.s.	99,2	---
N.S.R.(residuos no solubles) ppm	----	30,0
SO ₂ , ppm	----	< 10,0
Cenizas	trazas	
MICROBIOLÓGICAS		
Bacterias, ufc/g		200
Hongos, ufc/g		20
Levaduras, ufc/g		20
Coliformes, ufc/ g		< 10
INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Valor calórico, Kcal		366
Hidratos de carbono, g		91,3
Proteínas, g		0,1
Grasas, g		0,0
Fibra, g		0,0
Sodio, mg		2,0

3. APLICACIONES

Conservas, Mermeladas, Jaleas, Confitería, Helados, Ketchup, Pickles, Carnes procesadas, etc.

4. PRESENTACIÓN

Sacos de papel multipliego. Contenido neto: 25 Kg.

5. VIDA ÚTIL

Veinticuatro (24) meses almacenado en lugar cubierto, seco y ventilado.

Fuente de la información: Ingredion S.A.