

1. DESCRIPCIÓN

Maltodextrina de maíz (D.E. 20) compuesta de dextrinas en polvo, producidas a través de la conversión enzimática del almidón de maíz, el jarabe obtenido es refinado y secado en torre spray.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ORGANOLÉPTICAS		
Aspecto	Polvo fino	
Color	Blanco	
Olor	Olor característico	
Sabor	Levemente dulce	
FÍSICO-QUÍMICAS	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad en %		5.0
Dextrosa equivalente en %	18.0	22.0
pH (10% sin cocinar)	4.5	5.2
SO ₂ en ppm	10.0	30.0
Solubilidad en %	99.3	
Cenizas en % b.s.	0.4	
N.S.R.	B	
PERFIL DE AZÚCARES (Hplc), % B.S.		
Dextrosa DP1	3.0	
Maltosa DP2	11.0	
Maltotriosa DP3	14.0	
Azúcares Superiores DP4+	72	
MICROBIOLÓGICAS		
T.P.C. en UFC/g	50.000	
Levaduras y Hongos en UFC/g	1.000	
MPNFC en UFC/g	3	
MPNTC en UFC/g	Ausente	
Coliformes Totales en nmp/g	Ausente	
E.Coli en UFC/10g	Ausente	
S.Aureus (C+) en UFC/0,01g	Ausente	
B. Cereus, en UFC/g	Ausente	
Salmonella/Shigella en UFC/g	Ausente	

GRANULOMETRÍA:

MESH	% RETENIDO
40	0,24
50	0,42
60	0,60
70	0,88
80	1,80
100	3,68
140	13,74
170	16,06
200	17,08
>200	51,80

3. APLICACIONES

Alimentos preparados para bebés, bebidas cítricas en polvo, confites, panificación, productos lácteos, helados, alimentos cárneos enlatados, sopas deshidratadas, etc.

4. PRESENTACIÓN

Sacos multipliego de papel Kraft. Contenido neto: 25 Kg.

5. VIDA ÚTIL

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

Fuente de la información: Ingredion S.A.