

DEXTROSA ANHIDRA

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: CAR0031
VERSIÓN: 25724

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

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo cristalino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1000 UFC/g
COLOR:	Blanco	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
SABOR:	Dulce	COLIFORMES:	

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

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

¡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.