

POLIDEXTROSA

HOJA TÉCNICA
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 TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: No Especificada

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA::	Polvo	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1000 UFC/g
COLOR::	Blanco a amarillento	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 10 UFC/g
SABOR:	Ligeramente dulce	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: GMP

¡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.