

# DEXTOSA MONOHIDRATADA

## DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

CÓDIGO C.A.S.	: 50-99-7
GRADO	: Producto Grado Food
APARIENCIA	: Polvo de Color Blanco
PRESENTACIÓN	: Sacos de 25 Kilos
PAIS DE ORIGEN	: CHINA
USO PREVISTO	: Uso como aditivo alimenticio para endulzar y/o estabilizar formulaciones

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

### Físico – Química

- Contenido de agua (%):  $\leq 10$
- Contenido Glucosa (%):  $\geq 99.5$
- Rotación específica:  $+52.0 - 53.5$
- pH:  $4.0 - 6.5$
- Pérdida de secado (%):  $\leq 10$
- Cloruro:  $\leq 0.01\%$
- Cenizas sulfatadas:  $\leq 0.25\%$
- Residuos  $SO_2$ (g/kg):  $\leq 0.04$

### Contenido Nutricional

	100g
Energía (Kcal.)	1571
Proteína (g)	<0,1
Grasa Total (g)	<0.01
Grasas Saturados (g)	0.0
Grasas Mono Insaturadas (g)	0.0
Grasa Poli Insaturadas (g)	0.0

Grasas Trans (g)	0.0
Colesterol (mg)	0.0
H. Carbono Disponible (g)	92.4
Sodio (mg)	<5

\*Valores obtenidos por cálculos teóricos, a partir de la información de sus ingredientes

## Condiciones de Almacenamiento

Almacenar en lugar fresco, seco envase cerrado y protegido de la luz directa.

## Vida útil

2 años

## Alérgenos

Producto No Alérgeno

Alérgenos(Resol. 427 del 03/07/10 Minsal)	Está como ingrediente	Está presente en la línea de producción	Está presente en las bodegas
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	NO	NO	NO
Huevos y sus productos	NO	NO	NO
Cereales que contienen gluten: trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos.	NO	NO	NO
Pescados y productos pesqueros	NO	NO	NO
Maní, soya y sus productos	NO	NO	NO
Nueces y productos derivados	NO	NO	NO
Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o mas	NO	NO	NO
Crustáceos y sus Productos	NO	NO	NO

## Micotoxinas

Libre

### Metales Pesados

Plomo (Pb) < 0.5 mg/kg

Arsénico (As) < 0.5 ppm

### Características Microbiológicas

Recuento Aerobio Mesófilos: ≤3000 ufc/g

Coliformes: ≤30 NMP/100 g

Salmonella: Ausencia

### Pesticidas

Libre

### GMO

Libre

### Certificaciones

### Control de cambios

Fecha	Versión	Descripción	Responsable	V°B°
02-07-20	01	Oficialización del Documento	PG	EV
18-11-20	02	Inclusión Salmonella en análisis microbiológicos	PG	EV