

ALULOSA CRISTALINA

DESCRIPCIÓN

La alulosa es un monosacárido o azúcar simple que el cuerpo absorbe pero no metaboliza. La Alulosa tiene 70% del dulzor respecto del azúcar.

PRINCIPALES APLICACIONES

Se puede utilizar en diversas aplicaciones, tales como bebida, yogur, helado, productos panificados, entre otros ya que aporta cuerpo, en volumen y sabor para la aplicación en la que se usa.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Apariencia	Polvo cristalino
Color	Blanco
Aroma y Sabor	Característico libre de aromas y sabores extraños

ANÁLISIS QUÍMICO

Parámetros	Unidad	Valor mínimo	Valor máximo
Humedad	%	-	0.5
Contenido de alulosa	%	99.1	-

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Unidad	Valor máximo
Recuento total	ufc/g	200
Mohos	ufc/g	10
Levaduras	ufc/g	10
Salmonella en 50 g	P/A	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutrientes	Unidad	100g
*Energía	Kcal	20
Proteínas	g	0.0
Grasa total	g	0.0
Carbohidratos disponibles	g	99.8
Azúcares totales	g	99.8
Fibra dietaria total	g	0.0

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Ingrediente alergeno	Constituyente producto		Procesado en el mismo equipo		El material en el que se procesa proviene de la misma fabrica con	
	SI	NO	SI	No	SI	NO
Cereales que contienen gluten y sus derivados		x		x		x
Crustáceos y sus productos		x		x		x
Huevos y sus productos		x		x		x
Pescados y productos pesqueros		x		x		x
Maní y sus productos		x		x		x
Soya y productos derivados		x		x		x
Leche y productos lácteos (inc. Lactosa)		x		x		x
Nueces y productos derivados		x		x		x
Sulfito en concentraciones de 10mg/Kg o más		x		x		x
Moluscos y productos derivados		x		x		x

PRESERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Almacenar en lugar ventilado, fresco y seco. Lejos de fuentes de luz y calor.

PRESENTACIÓN

Consultar formatos disponibles.