



laguilhoat

EDICIÓN: 04

FECHA: 15.06.2020

DEXTROSA

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Dextrosa monohidrato (D-Glucosa).																								
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de huevo y leche.																								
CARACTERÍSTICAS	Polvo blanco de sabor dulce. Se obtiene por hidrólisis enzimática del almidón de maíz.																								
USOS	Azúcar simple para endulzar o propiciar fermentaciones. Destinado a la alimentación.																								
INSTRUCCIONES DE USO	Disolver en solución acuosa o simplemente espolvorear sobre alimento																								
PRESENTACIÓN	Bote de 160g, cubo de 750g, cubo de 2kg y bolsa de 2kg.																								
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																								
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en un lugar fresco y seco. Mantener protegido de variaciones de temperatura y humedad.																								
PROPIEDADES	<table border="1"><thead><tr><th><u>PARÁMETRO</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Pérdida por desecación</td><td>9.1% máx.</td></tr><tr><td>Sólidos totales</td><td>90.0% mín.</td></tr><tr><td>Azúcares reducidos</td><td>99.5-100.5%</td></tr><tr><td>Cenizas sulfatadas</td><td>0.1% máx.</td></tr><tr><td>Dióxido de azufre</td><td>10mg/kg máx.</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>1mg/kg máx.</td></tr><tr><td>Cloruros</td><td>180mg/kg máx.</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>0.1mg/kg máx.</td></tr><tr><td>Residuo de partículas 315µm</td><td>7% máx.</td></tr><tr><td>Residuo de partículas 250µm</td><td>25% máx.</td></tr><tr><td>Residuo de partículas 100µm</td><td>10% mín.</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	Pérdida por desecación	9.1% máx.	Sólidos totales	90.0% mín.	Azúcares reducidos	99.5-100.5%	Cenizas sulfatadas	0.1% máx.	Dióxido de azufre	10mg/kg máx.	Arsénico	1mg/kg máx.	Cloruros	180mg/kg máx.	Plomo	0.1mg/kg máx.	Residuo de partículas 315µm	7% máx.	Residuo de partículas 250µm	25% máx.	Residuo de partículas 100µm	10% mín.
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>																								
Pérdida por desecación	9.1% máx.																								
Sólidos totales	90.0% mín.																								
Azúcares reducidos	99.5-100.5%																								
Cenizas sulfatadas	0.1% máx.																								
Dióxido de azufre	10mg/kg máx.																								
Arsénico	1mg/kg máx.																								
Cloruros	180mg/kg máx.																								
Plomo	0.1mg/kg máx.																								
Residuo de partículas 315µm	7% máx.																								
Residuo de partículas 250µm	25% máx.																								
Residuo de partículas 100µm	10% mín.																								
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M																								

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

