



# laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

## MALTODEXTRINA

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

<b>INGREDIENTES</b>	Maltodextrina en polvo																						
<b>ALÉRGENOS</b>	Puede contener trazas de huevo y leche.																						
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Polvo blanco fino. Tiene la particularidad de actuar como secante de grasas convirtiendo aceites en polvos que luego volverán a licuarse al entrar en contacto con la boca																						
<b>USOS</b>	Se utiliza también para mejorar la cerveza a la que da cuerpo y mejor espuma. Al no ser un azúcar fermentable, añade también un punto de dulzor. De igual forma, puede usarse como espesante y edulcorante para salsas, bebidas, papillas...																						
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Para secar grasas, añadir el producto a la grasa líquida hasta conseguir textura deseada																						
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bote de 110g																						
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según etiquetado.																						
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Almacenar en un lugar fresco y seco. Mantener protegido de variaciones de temperatura y humedad.																						
<b>PROPIEDADES</b>	<table border="1"><thead><tr><th><u>PARÁMETRO</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Pérdida por desecación</b></td><td>5% máx.</td></tr><tr><td><b>Contenido de proteína N6.25</b></td><td>0.15% máx.</td></tr><tr><td><b>Ceniza sulfatada</b></td><td>0.1% máx.</td></tr><tr><td><b>Dióxido de azufre</b></td><td>10mg/kg máx.</td></tr><tr><td><b>pH</b></td><td>4.5-5.5</td></tr><tr><td><b>Equivalentes de dextrosa</b></td><td>18-20</td></tr><tr><td><b>Plomo</b></td><td>0.2 mg/kg máx.</td></tr><tr><td><b>Arsénico</b></td><td>0.2 mg/kg máx.</td></tr><tr><td><b>Cadmio</b></td><td>0.1 mg/kg máx.</td></tr><tr><td><b>Mercurio</b></td><td>0.02 mg/kg máx.</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	<b>Pérdida por desecación</b>	5% máx.	<b>Contenido de proteína N6.25</b>	0.15% máx.	<b>Ceniza sulfatada</b>	0.1% máx.	<b>Dióxido de azufre</b>	10mg/kg máx.	<b>pH</b>	4.5-5.5	<b>Equivalentes de dextrosa</b>	18-20	<b>Plomo</b>	0.2 mg/kg máx.	<b>Arsénico</b>	0.2 mg/kg máx.	<b>Cadmio</b>	0.1 mg/kg máx.	<b>Mercurio</b>	0.02 mg/kg máx.
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>																						
<b>Pérdida por desecación</b>	5% máx.																						
<b>Contenido de proteína N6.25</b>	0.15% máx.																						
<b>Ceniza sulfatada</b>	0.1% máx.																						
<b>Dióxido de azufre</b>	10mg/kg máx.																						
<b>pH</b>	4.5-5.5																						
<b>Equivalentes de dextrosa</b>	18-20																						
<b>Plomo</b>	0.2 mg/kg máx.																						
<b>Arsénico</b>	0.2 mg/kg máx.																						
<b>Cadmio</b>	0.1 mg/kg máx.																						
<b>Mercurio</b>	0.02 mg/kg máx.																						
<b>ELABORADO POR:</b>	<b>Innovative Cooking S.L.</b> Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M																						

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general  
ENRIQUE LAGUILHOAT

