



laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

MALTODEXTRINA

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Maltodextrina en polvo																						
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de huevo y leche.																						
CARACTERÍSTICAS	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																						
USOS	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...																						
INSTRUCCIONES DE USO	Para secar grasas, añadir el producto a la grasa líquida hasta conseguir textura deseada																						
PRESENTACIÓN	Bote de 110g																						
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>5% máx.</td></tr><tr><td>Contenido de proteína N6.25</td><td>0.15% máx.</td></tr><tr><td>Ceniza sulfatada</td><td>0.1% máx.</td></tr><tr><td>Dióxido de azufre</td><td>10mg/kg máx.</td></tr><tr><td>pH</td><td>4.5-5.5</td></tr><tr><td>Equivalentes de dextrosa</td><td>18-20</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>0.2 mg/kg máx.</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>0.2 mg/kg máx.</td></tr><tr><td>Cadmio</td><td>0.1 mg/kg máx.</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>0.02 mg/kg máx.</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	Pérdida por desecación	5% máx.	Contenido de proteína N6.25	0.15% máx.	Ceniza sulfatada	0.1% máx.	Dióxido de azufre	10mg/kg máx.	pH	4.5-5.5	Equivalentes de dextrosa	18-20	Plomo	0.2 mg/kg máx.	Arsénico	0.2 mg/kg máx.	Cadmio	0.1 mg/kg máx.	Mercurio	0.02 mg/kg máx.
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>																						
Pérdida por desecación	5% máx.																						
Contenido de proteína N6.25	0.15% máx.																						
Ceniza sulfatada	0.1% máx.																						
Dióxido de azufre	10mg/kg máx.																						
pH	4.5-5.5																						
Equivalentes de dextrosa	18-20																						
Plomo	0.2 mg/kg máx.																						
Arsénico	0.2 mg/kg máx.																						
Cadmio	0.1 mg/kg máx.																						
Mercurio	0.02 mg/kg máx.																						
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

