



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

DEXTROSA

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Dextrosa monohidrato.																								
CARACTERÍSTICAS	Polvo cristalino, blanco, inodoro y dulce. D-glucosa pulverizada y cristalizada, que contiene una molécula de agua de cristalización. Destinado a la alimentación.																								
PRESENTACIÓN	Botes de 160g y 2kg. Bolsas de 1kg y 2kg. Saco de 25kg.																								
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																								
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar en un lugar fresco y seco.																								
PROPIEDADES	<table border="1"><thead><tr><th><u>PARÁMETRO</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Pérdida por secado</td><td>9.1% (p/p) Máx.</td></tr><tr><td>Rotación óptica específica</td><td>52.6 – 53.2 grados</td></tr><tr><td>Equivalente de dextrosa</td><td>99.5 – 100.05 % (p/p)</td></tr><tr><td>Residuos de ignición</td><td>0.1% (p/p) Máx.</td></tr><tr><td>SO2</td><td>10 mg/kg Máx.</td></tr><tr><td>Almidón soluble</td><td>Cumple</td></tr><tr><td>Cloruros</td><td>180 mg/kg Máx.</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>1 mg/kg Máx.</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>0.1 mg/kg Máx</td></tr><tr><td>Fracción granulometría del tamiz<ul style="list-style-type: none">- Residuo en 315 µm- Residuo en 250 µm- Residuo en 100 µm</td><td>7% Máx. 25% Máx. 10% Min.</td></tr><tr><td>Valores microbiológicos<ul style="list-style-type: none">- Recuento microbiano aerobio total- Recuento total de levaduras- Recuento total de moldes- Escherichia coli- Salmonella</td><td>1000 /g Máx. 10 /g Máx. 10 /g Máx. No detectado en 1g No detectado en 25g</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	Pérdida por secado	9.1% (p/p) Máx.	Rotación óptica específica	52.6 – 53.2 grados	Equivalente de dextrosa	99.5 – 100.05 % (p/p)	Residuos de ignición	0.1% (p/p) Máx.	SO2	10 mg/kg Máx.	Almidón soluble	Cumple	Cloruros	180 mg/kg Máx.	Arsénico	1 mg/kg Máx.	Plomo	0.1 mg/kg Máx	Fracción granulometría del tamiz <ul style="list-style-type: none">- Residuo en 315 µm- Residuo en 250 µm- Residuo en 100 µm	7% Máx. 25% Máx. 10% Min.	Valores microbiológicos <ul style="list-style-type: none">- Recuento microbiano aerobio total- Recuento total de levaduras- Recuento total de moldes- Escherichia coli- Salmonella	1000 /g Máx. 10 /g Máx. 10 /g Máx. No detectado en 1g No detectado en 25g
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>																								
Pérdida por secado	9.1% (p/p) Máx.																								
Rotación óptica específica	52.6 – 53.2 grados																								
Equivalente de dextrosa	99.5 – 100.05 % (p/p)																								
Residuos de ignición	0.1% (p/p) Máx.																								
SO2	10 mg/kg Máx.																								
Almidón soluble	Cumple																								
Cloruros	180 mg/kg Máx.																								
Arsénico	1 mg/kg Máx.																								
Plomo	0.1 mg/kg Máx																								
Fracción granulometría del tamiz <ul style="list-style-type: none">- Residuo en 315 µm- Residuo en 250 µm- Residuo en 100 µm	7% Máx. 25% Máx. 10% Min.																								
Valores microbiológicos <ul style="list-style-type: none">- Recuento microbiano aerobio total- Recuento total de levaduras- Recuento total de moldes- Escherichia coli- Salmonella	1000 /g Máx. 10 /g Máx. 10 /g Máx. No detectado en 1g No detectado en 25g																								
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

