



laguilhoat

EDICIÓN: 06

FECHA: 01_2025

MANITOL

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	D-Manitol E-421.		
CARACTERÍSTICAS	Polvo blanco cristalino, sin olor y de sabor dulce.		
USOS	Destinado a la alimentación.		
PRESENTACIÓN	Bote de 160g, 300g, 2Kg. Bolsa de 1.2Kg y 2.5Kg.		
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Recomendamos conservar el producto en su embalaje original sin abrir, preferiblemente protegido de grandes variaciones de temperatura y humedad. Al abrirlo, utilice el producto lo más rápido posible para evitar que se recupere la humedad.		
PROPIEDADES	PARÁMETRO		VALOR
	Manitol (on D.S.)		96.0 – 101.5% (p/p)
	Pérdida por secado		0.3 % Máx.
	Contenido de agua		0.5% (p/p) Máx.
	Azúcares reducidos		0.3 % Máx.
	Total de azúcares		1.0 % Máx.
	Azúcares		Cumple
	Sulfato ASH		0.1 % (p/p) Máx.
	Rotación específica		De +23 a +25 grados
	Intervalo de fusión		165 - 169 °C
	Conductividad		20 microS/cm Máx
	Residuos de ignición		0.02% (p/p) Máx.
	pH al 10% (p/p)		5.0 – 7.5
	SO ₂		10 mg/kg Máx
	Sulfato		100 mg/kg Máx
	Libre de ácido		Cumple
	Cloruro		50 mg/kg Máx
	Plomo		0.5 mg/kg Máx
	Níquel		1 mg/kg Máx
	Arsénico		3.0 mg/kg Máx
	Valores Microbiológicos:		
	- Conteo total microbios aeróbicos		100 CFU/ g Máx.
	- Conteo total de levaduras		10 CFU/ g Máx.
	- Conteo total de moldes		10 CFU/ g Máx.
	- Enterobacterias		No detectado en 1g
	- Escherichia Coli		No detectado en 1g
	- Salmonella		No detectado en 25g

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT





laguilhoat

EDICIÓN: 06

FECHA: 01_2025

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