



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

MALTODEXTRINA DE MAÍZ

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Maltodextrina de maíz																										
CARACTERÍSTICAS	Polvo blanco fino, de olor neutro y sabor ligeramente dulce.																										
PRESENTACIÓN	Botes de 110g y 400g.																										
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	<table><thead><tr><th><u>PARÁMETRO</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Perdida por secado</td><td>5% Máx.</td></tr><tr><td>Contenido de proteína -N6.25 (com.basis)</td><td>0.15% Máx.</td></tr><tr><td>Sulfato ASH</td><td>0.0 % Máx.</td></tr><tr><td>pH en solución</td><td>4.5 – 5.5</td></tr><tr><td>So2</td><td>10 mg/Kg Máx.</td></tr><tr><td>Dextrosa equivalente</td><td>18 – 20</td></tr><tr><td>Mercurio</td><td>0.02 mg/Kg Máx.</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>Cadmium</td><td>0.1 mg/Kg Máx</td></tr><tr><td>Tamaño de la partícula: - Residuo en 250 mg - Residuo en 40 mg</td><td>10% Máx. 50% Máx.</td></tr><tr><td>Valores Microbiológicos: - Conteo total microbios aeróbicos - Enterobacterias - Conteo total de levaduras - Conteo total de moldes</td><td>1000 CFU/ g Máx. 10 CFU/ g Máx. 50 CFU/ g Máx. 50 CFU/ g Máx.</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	Perdida por secado	5% Máx.	Contenido de proteína -N6.25 (com.basis)	0.15% Máx.	Sulfato ASH	0.0 % Máx.	pH en solución	4.5 – 5.5	So2	10 mg/Kg Máx.	Dextrosa equivalente	18 – 20	Mercurio	0.02 mg/Kg Máx.	Plomo	0.2 mg/Kg Máx	Arsénico	0.2 mg/Kg Máx	Cadmium	0.1 mg/Kg Máx	Tamaño de la partícula: - Residuo en 250 mg - Residuo en 40 mg	10% Máx. 50% Máx.	Valores Microbiológicos: - Conteo total microbios aeróbicos - Enterobacterias - Conteo total de levaduras - Conteo total de moldes	1000 CFU/ g Máx. 10 CFU/ g Máx. 50 CFU/ g Máx. 50 CFU/ g Máx.
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>																										
Perdida por secado	5% Máx.																										
Contenido de proteína -N6.25 (com.basis)	0.15% Máx.																										
Sulfato ASH	0.0 % Máx.																										
pH en solución	4.5 – 5.5																										
So2	10 mg/Kg Máx.																										
Dextrosa equivalente	18 – 20																										
Mercurio	0.02 mg/Kg Máx.																										
Plomo	0.2 mg/Kg Máx																										
Arsénico	0.2 mg/Kg Máx																										
Cadmium	0.1 mg/Kg Máx																										
Tamaño de la partícula: - Residuo en 250 mg - Residuo en 40 mg	10% Máx. 50% Máx.																										
Valores Microbiológicos: - Conteo total microbios aeróbicos - Enterobacterias - Conteo total de levaduras - Conteo total de moldes	1000 CFU/ g Máx. 10 CFU/ g Máx. 50 CFU/ g Máx. 50 CFU/ g 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

