



CERELOSE® 020020

Dextrosa Monohidratada

Usos: en panaderías, helados, industria frigorífica, productos farmacéuticos y cosméticos.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Propiedades	Min.	Max.
Humedad, %	-	9,5
Dextrosa (como D-glucosa), %bs	99,5	-
Color C.P.C.	-	4,0
Transmisión, %	80,0	-
SO ₂ , ppm	-	10,0
Cobre, ppm	-	2,0
Cenizas, %	-	0,1
Arsénico, ppm	-	0,5
Plomo, ppm	-	0,05
Metales pesados, ppm	-	5,0

GRANULOMETRÍA

% retenido en malla #20 (841 µm) - 2,0

DISTRIBUCIÓN DE AZÚCARES – Análisis típicos

DPI Dextrosa	99,5
DP2 Maltosa	0,5

DATOS SENSORIALES

Olor	Sin olores extraños
Sabor	Dulce

STANDARD MICROBIOLÓGICO

	m	M
Rto. de bacterias, UFC/g	M = m = 200	
Hongos y levaduras, UFC/g	M = m = 20	
Coliformes, NMP/g	M = m = <10	
E. Coli, /10g	Ausente	
Salmonella, /25g	Ausente	
Coliformes termotolerantes, NMP/g	M = m = 0,3	
Clostridium perfringens, /g	Ausente	
Staphylococcus aureus, /10g	Ausente	
Pseudomona aeruginosa, /10g	Ausente	

Revisado y autorizado por: Micaela Ludovico

Aseguramiento de la Calidad

ENVASE Y ALMACENAMIENTO – VIDA ÚTIL

Bolsas de 25 kg (55 lb)

En condiciones normales de conservación y manipuleo se mantiene inalterado por 24 meses.

LEGISLACIONES APLICABLES

CERTIFICACIONES

Kosher, Halal

CAS 14431-43-7

CFR 21CFR 184.1857

RNPA 02-518058

SENASA A-1359

CAA Cap. X art.779

FCC 7^{ta} Edición p. 283

ALERGENOS

Contiene SO₂.

BENEFICIOS

- Aporte de dextrosa.
- Auxiliar en la promoción y estabilización de color.
- Reductor del impacto de la sal en el sabor.
- Resaltador de sabores frutales.
- Vehículo para dosificar especias y realzador de sus sabores.
- Mejorador/agente de textura.
- Excelente fuente de alta pureza para procesos de fermentación.
- Aporte de dulzor y sólidos.
- Promotor de cristalización.
- Promueve la reacción de Maillard.

Vigencia : 22 de marzo de 2013

The information described above is offered solely for your consideration, investigation, and independent verification. It is up to you to decide whether and how to use this information. Ingredion Incorporated and the Ingredion group of companies make no warranty about the accuracy or completeness of the information contained above or the suitability of any of their products for your specific intended use. Furthermore, all express or implied warranties of noninfringement, merchantability, or fitness for a particular purpose are hereby disclaimed. Ingredion Incorporated and the Ingredion group of companies assume no responsibility for any liability or damages arising out of or relating to any of the foregoing.

The INGREDION mark and logo are trademarks of the Ingredion group of companies. All rights reserved. All contents copyright © 2012.

REVISIÓN 0

IngredionArgentina S.A.

Complejo Empresarial URBANA II
Cazadores de Coquimbo 2860, Piso I
(BDI605DXP) Munro – Buenos Aires
Argentina

t: +54 11 5544-8551

ingredion.com.ar