

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA	Data:	09/10/2024
	DEXTROSE MONOHIDRATADA	Revisão:	02
		Página 1 de 1	

1. DESCRIÇÃO

Monossacarídeo obtido através de hidrólise completa do amido de milho. Sua funcionalidade é acentuar o sabor, confere textura, promove a reação de Maillard (responsável pelo sabor, aroma e cor), reduz o ponto de congelamento, proporcionando maciez e cremosidade.

2. APLICAÇÃO

Alimentos infantis, aromas e essências, barras de cereais e proteína, batidas, bebidas isotônicas, energéticas, bebidas lácteas (fermentadas), biscoitos, bolos e mistura para bolos, carnes enlatadas, chocolates/recheios para bombom, coberturas, creme de confeiteiro, doce de leite, geleias, iogurtes, leites fermentados, licores, maionese e molhos cremosos, produto cárneos, pães/ mistura para pães, recheios, recheios para biscoitos, refresco em pó, sidras e filtrados, snacks, sobremesas em pó, sorvetes.

3. DOSAGEM

Consultar RDC Nº 778, DE 1º DE MARÇO DE 2023 e IN Nº 211, DE 1º DE MARÇO DE 2023.

4. COMPOSIÇÃO

Dextrose monohidratada
NÃO CONTÉM GLUTÉN.

NÃO CONSUMIR SEM ORIENTAÇÃO.

5. TRANSGÊNICOS (OGM)

Não contém ingredientes transgênicos

6. ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos

Conforme RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Parâmetros	Especificações
Aspecto	Pó cristalino
Cor	Branco
Sabor	Característico
Odor	Característico

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetros	Especificações
Pureza	Mín. 99,0%
Umidade	Máx. 10,0%
Cinzas	Máx. 0,25%
Cloretos	Máx. 0,01%
Chumbo	Máx. 0,5 mg/kg
Arsênio	Máx. 1,0 mg/kg

9. MATERIAIS MICROBIOLÓGICOS / MACRO E MICROSCÓPICOS

Parâmetros	Especificações
Salmonela em 25/g	Ausente
Escheria Coli/g	Máx.20
Fragmentos de insetos, parasitas e materiais estranhos	Ausente
Areia ou cinzas insolúveis em ácido	Máximo de 1,5%
Matérias microscópicas (ácaros)	Máximo de 5 na alíquota analisada

Conforme a RDC Nº 623, DE 9 DE MARÇO DE 2022, N Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022.

10. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 100g (1 xícara de chá)		
	100 g	%VD*
Valor energético (kcal)	372	19
Carboidratos (g)	91,5	31
Açúcares totais (g)	91,5	
Açúcares adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	0	0
Gorduras totais (g)	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0
Gorduras trans (g)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	0	0
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.		

Conforme a RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 e IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020.

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Prazo de validade	Mínimo 24 meses		
Embalagem	Pote de PEAD 200g	Saco PP + PE 500g	Saco PEBD leitoso 25kg
Armazenamento	Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Após aberto, manter hermeticamente fechado.		