

## FICHA TECNICA

### DESCRIPCION DEL PRODUCTO

**Producto:** Dextrosa Monohidratada

**Definición:** Es un azúcar simple, obtenido en condiciones industriales a partir del almidón por hidrólisis ácida o enzimática. La dextrosa es un polvo blanco de estructura cristalina sin ningún olor.

**Origen:** China

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

ELEMENTO DE PRUEBA	BASE DE PRUEBA
APARIENCIA	POLVO DE CRISTAL BLANCO, INODORO, SABOR DULCE
DEXTROSA	≥99%
ROTACION ESPECIFICA	+ 52.0°-+53.5°
ÍNDICE DE ACIDEZ	< 1.2 m l (2g, 0.02 mol/LN a OH)
COLOR	≤4ml
ACLARACIÓN	≤ 40PPm
CLORURO	< 0.02% (200PPm)
SULFATO	< 0.02% (200PPm)
SIN SOLUCIÓN EN ETANOL	< 5mg (1g, 95% ETANOL, 30ml, 10 MINUTOS) MINUTOS)
SULFITO Y ALMIDON DE SOUBIDAD	HASTA ESTIPULACION
PÉRDIDA POR SECADO	≤ 9.5%
RESIDUO POR INCENDIO	≤ 0.2%
PLANCHAR	≤0.002% (20PPm)
METAL PESADO	≤0.002% (20PPm)
COMO	≤0.0002%(2PPm)
MALLA	40 MESHES

+58 241 8321517 +58 412 765 2493

ventas@noumatrading.com.ve

www.noumatrading.com.ve

Zona Industrial Municipal Norte Avda. este oeste

Galpón 67-200, Valencia- Edo. Carabobo



### APLICACIONES

- 1) Dulces, pasteles, bebidas, galletas, alimentos torrefactos, medicamentos, mermelada, jalea y productos de miel para un mejor sabor, calidad y bajo costo.
- 2) Pasteles y alimentos torrefactos.
- 3) Bebidas y alimentos fríos.

### PRESENTACION



+58 241 8321517/ +58 412 765 2493

ventas@noumatrading.com.ve

www.noumatrading.com.ve

Zona Industrial Municipal Norte Avda. este oeste  
Galpón 67-200, Valencia- Edo. Carabobo

