

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

LSFECIFICACIONES TECNICAS	
ELEMENTO DE PRUEBA	BASE DE PRUEBA
APARIENCIA	POLVO DE CRISTAL BLANCO, INODORO, SABOR DULCE
DEXTROSA	<u>></u> 99%
ROTACION ESPECIFICA	+ 52.0°-+53.5°
ÍNDICE DE ACIDEZ	< 1.2 m l (2g, 0. 02 mol/LN a OH)
COLOR	<u><</u> 4ml
ACLARACIÓN	<u>< 4</u> 0PPm
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	<u><</u> 9.5%
RESIDUO POR INCENDIO	<u><</u> 0.2%
PLANCHAR	<0.002% (20PPm)
METAL PESADO	<0.002% (20PPm)
СОМО	<0.0002%(2PPm)
MALLA	40 MESHES

+58 241 8321517 +58 412 765 2493











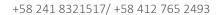


APLICACIONES

- 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











www.noumatrading.com.ve



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