



SUQUIN S.A.S.

MATERIAS PRIMAS A TU ALCANCE. ¡QUÉ NADA TE LIMITE!

633 5068 - 697 8212
calidad@suquin.com.co
www.suquin.com.co
Calle 31 No. 20-43
Bucaramanga, Santander.

FICHA TÉCNICA DEXTROSA MONOHIDRATADA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La dextrosa monohidratada es d-glucosa cristalizada con una molécula de agua. La dextrosa es glucosa de origen vegetal, obtenida a través de hidrólisis enzimática del almidón de maíz (no manipulado genéticamente, ausencia de GMO) seguido de una purificación, concentración, cristalización y secado. Su poder edulcorante (en solución de 10%) es equivalente a la 75% de la sacarosa. Es un polvo blanco con un sabor dulce, refrescante y sabor neutro.

ÁREAS DE APLICACIÓN

- La dextrosa monohidratada es ampliamente utilizada como endulzante en varios productos: cereales, productos lácteos, entre otros.
- Agente de textura en la industria alimenticia.

RECOMENDACIONES BÁSICAS

SUQUIN S.A.S. no garantiza el uso del producto en una aplicación distinta para el cual fue diseñado.

ALMACENAMIENTO

Almacenar en un ambiente limpio y seco, lejos de materiales olorosos y de la luz directa, a 60 % de humedad relativa y 20°C de temperatura.

VIDA ÚTIL

Se consideran 24 meses de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas.

| <u>PROPIEDAD</u> | <u>VALOR</u> |
|------------------|------------------------|
| NOMBRE | Dextrosa monohidratada |
| ASPECTO | Cristales blancos |
| SABOR | Dulce |
| PH | 4.0 – 6.0 |



SUQUIN S.A.S.

MATERIAS PRIMAS A TU ALCANCE. ¡QUÉ NADA TE LIMITE!

633 5068 - 697 8212
calidad@suquin.com.co
www.suquin.com.co
Calle 31 No. 20-43
Bucaramanga, Santander.

FICHA TÉCNICA

DEXTROSA MONOHIDRATADA

| | |
|---|----------|
| ACIDEZ [ml] | ≤ 0.6 |
| CLORURO [%] | ≤ 0.0125 |
| SULFATO [%] | ≤ 0.02 |
| MATERIAL INSOLUBLE EN ALCOHOL [mg/g] | ≤ 5 |
| PÉRDIDA EN SECADO [%] | ≤ 9.5 |
| RESIDUO AL QUEMAR [%] | ≤ 0.1 |
| MOLISITA (Fe m/m) [%] | ≤ 0.002 |
| METALES PESADOS (As, Pb) [%] | ≤ 0.002 |
| ARSÉNICO [%] | ≤ 0.0001 |
| CONTENIDO DE FRUCTOSA [%] | ≤ 0.01 |
| RECUENTO TOTAL DE PLATOS [CFU/g] | ≤ 1000 |
| COLIFORMES TOTALES [MPN/100g] | ≤ 30 |
| MOHO Y LEVADURA [CFU/g] | ≤ 100 |
| E. COLI | No |
| COAGULA STAPH Y SALMONELLA | No |
| ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS [CFU/g] | ≤ 100 |