



**SUQUIN S.A.S.**

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

☎ 633 5068 - 697 8212  
✉ [calidad@suquin.com.co](mailto:calidad@suquin.com.co)  
🌐 [www.suquin.com.co](http://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              |

## 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    |