

ALTA FRUCTOSA 42 - Código: 02643003
 Jarabe de maíz producto de la isomerización de la dextrosa

Especificaciones del Producto

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Líqu. transp, dulce y lig. visc
Sólidos, %	70.5 a 71.5
Fructosa, % b.s.	42.0 a 54.0
Olor	Característico
Sabor	Característico
Color, RBU	0.0 a 25.0
Acidez titulable (NaOH 0.05 N), ml	0.0 a 4.0
Bióxido de azufre, ppm	0.0 a 3.0
Metales pesados (como Pb), ppm	< 5
Plomo, ppm	0.0 a 0.1
Hierro, ppm	0.0 a 1.0
Arsénico, ppm	0.0 a 1.0
Cobre, ppm	0.0 a 1.0
Materia extraña	Libre de materia extraña

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar en 10 g, UFC	0.0 a 200.0
Hongos en 10 g, UFC	0.0 a 10.0
Levaduras en 10 g, UFC	0.0 a 10.0

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

DATOS REGULATORIOS

CAS #	977042-84-4
México	
Etiquetado	Jarabe de Alta Fructosa
Estados Unidos	
CFR	21 CFR 184.1866
Etiquetado	High Fructose Corn Syrup

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Producto surtido a granel en pipas y tambor de 280 kg. Se recomienda emplearlo dentro de un plazo no mayor a 10 meses. El producto a granel deberá ser utilizado en un plazo no mayor a 3 meses y ser almacenado a temperatura ambiente.

"Por su naturaleza este producto puede formar cristales en el interior por su contenido de dextrosa lo cual no hace que pierda sus características ó funcionalidad. Estos cristales pueden deshacerse fácilmente sometiendo el producto a calentamiento utilizando un baño de agua caliente".

Se recomienda almacenarlo a una temperatura entre 26 a 36 °C para minimizar el riesgo de formación de cristales. Consulte a nuestro departamento técnico.

NOTAS

Los parámetros de microbiología se reportarán por separado y a solicitud del cliente.

Para producto envasado siempre se reportará la cuenta viable. La temperatura de envío solo aplica para embarques a granel.

E00Q02643003

Fecha de Edición 25/11/2014

Revisión 30

Autorizó y Revisó Dirección de Desarrollo de Negocio y Servicio Técnico

La información descrita en este documento, se ofrece sólo para su consideración, investigación y verificación. Ingredion Incorporated y sus subsidiarias o afiliadas renuncian a toda garantía, expresa o implícita, incluyendo pero no limitado a, garantías comerciales, de exactitud, adecuación para el uso del producto o para un propósito en particular. Ingredion Incorporated y sus subsidiarias o afiliadas no serán responsables de ningún daño o perjuicio que pueda surgir en relación al uso o transmisión de la información aquí contenida.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas de la compañía del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados (c) 2012.

Ingredion México, S.A. de C.V.

Bld. Puerta de Hierro No. 5153, piso 22.
 Col. Fraccionamiento Plaza Andares,
 45116
 Zapopan, Jalisco, México
 T: +52 (33) 38849000

ingredion.mx

ISO
 FPO