

Glucosa Sol Jarabe Maiz 25 - Código: 10560010
 Mezcla de dextrosa, maltosa, oligo y polisacáridos obtenida por hidrólisis enzimática parcial del almidón de maíz

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Materia extraña	Libre de materia extraña
Humedad, %	0.0 a 6.0
pH	4.0 a 5.5
Dextrosa equivalente, %	22.0 a 28.0
Presencia de almidón	Negativo
Bióxido de azufre, ppm	0.0 a 10.0
Transmitancia, %	90.0 a 100.0
NSR (residuo no soluble)	1A
NSR (residuo no soluble)	1B
NSR (residuo no soluble)	1C
NSR (residuo no soluble)	2A
NSR (residuo no soluble)	2B
NSR (residuo no soluble)	2C
Sensorial	Estándar
Metales pesados (como Pb), ppm	< 5
Plomo, ppm	0.0 a 0.1
Hierro, ppm	0.0 a 10.0
Arsénico, ppm	0.0 a 2.0

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 100.0
Hongos, UFC/g	0.0 a 25.0
Levaduras, UFC/g	0.0 a 25.0
Coliformes, NMP/g	< 3
Escherichia coli	Negativo
Salmonella	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

E00Q10560010

Fecha de Edición 06/03/2015

Revisión 9

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.

DATOS REGULATORIOS

CAS #	
68131-37-3	
	México
	NOM
	FEUM
	Etiquetado
	Sólidos de jarabe de maíz
	Estados Unidos
	CFR
	GRAS
	Etiquetado
	168.121
	21-CFR 184.1865
	Corn Syrup Solids
	Canadá
	Standard Food
	Etiquetado
	Corn Syrup Solids

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Libre de sabor Altos niveles de uso sin afectar el sabor original
 No enmascara los sabores Elimina la necesidad de costosos ensanchadores de sabor Bajo contenido en sales
 Extremadamente bajo en sodio 100% Carbohidratos Mejora el color del producto y la vida de anaquel Calidad Consistente
 Formulación constante Uniformidad en el producto terminado.

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Producto entregado en sacos de papel kraft multicapa. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 3 años siempre y cuando se almacene en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, libre de polvo, humedad, roedores, insectos y olores extraños. Por su alta higroscopiscidad, la humedad tiende a subir con el tiempo, sin embargo esto no afecta su funcionalidad o vida de anaquel siempre y cuando el producto se mantenga fluido y libre de terrones.

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

