

VERSAFIBE 285 - Código: 70000406

La fibra de maíz soluble VERSAFIBE 285 puede reemplazar el 25% del azúcar en una amplia gama de aplicaciones. Aporta propiedades funcionales y de volumen similares al azúcar al tiempo que aporta un 50% menos de calorías.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo fino
Color	Blanco a ligeramente amarillo
Humedad, %	0.0 a 6.0
pH	4.0 a 6.0
Dextrosa equivalente, %	10.0 a 18.0
Cenizas, %	0.0 a 0.5
Bióxido de azufre, ppm	0.0 a 10.0
Fibra dietética total, %	85.0 a 95.0

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Producto entregado en sacos de papel kraft multicapa con peso neto de 25 kg. Por ser un producto seco, mantiene sus características por 2 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.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 1,000.0
Hongos, UFC/g	0.0 a 10.0
Levaduras, UFC/g	0.0 a 10.0
Escherichia coli	Negativo
Salmonella en 25 g	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

Estados Unidos

Etiquetado	Fibra soluble de maíz Maltodextrina resistente
------------	---

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

- Valor calórico de 2 kcal/g
- Aproximadamente un 10% tan dulce como el azúcar
- Buena solubilidad
- Viscosidad muy baja
- Tolerante al proceso y fácil de manejar
- Contribuye a mejorar la sensación en la boca
- Mínimo impacto en la experiencia sensorial
- Sin OGM, ni gluten

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

