

POLYGLOBE® 1351 - Maltitol

Poliol, obtido pela Hidrogenação do Xarope de Maltose.

Especificações:

Físico-Químico:	Mín.	Máx.
Açúcares redutores, %		0,20
D-Maltitol, %	50,0	
D-Sorbitol, %		8,0
Densidade, g/mL	1,357	
pH	5,0	7,0
Substância Seca, %	74,00	76,00
Água, %	24,00	26,00
Índice de refração, 20°C	1,4774	1,4830

Físico-Químico:	Catálogo
Aspecto (xaropes)	A/B/C
Cor (visual)	A/B/C
Identificação "FCC"	Passes Test
Odor	A/B/C
Sabor	A/B/C

- Físico-químicas: são analisadas lote a lote.

Informações Complementares:	Mín.	Máx.
Chumbo (Pb), ppm		0,20
Cinzas, %		0,10
Níquel, ppm		1

Informações Complementares: Catálogo

- Análise Complementar: controlado por monitoramento periódico

Legenda dos Catálogos - Análises Qualitativas:

Análises classificadas como A/B/C

- A = Superior (igual ou muito próximo do padrão)

- B = Aceitável (pequena diferença em relação ao padrão)#

- C = Insatisfatório (grande diferença em relação ao padrão)

POSITIVE / NEGATIVE: Positivo= Insatisfatório // Negativo= Satisfatório

PASSES TEST: Passa Teste= Satisfatório // Não Passa= Insatisfatório

PRESENT / ABSENT: Presença= Insatisfatório // Ausência= Satisfatório

Informações Sensoriais:

Aspecto	Líquido
Cor	Incolor
Odor	Característico
Sabor	Levemente doce

Informações Nutricionais, *VT/100g:

Valor energético, kcal	158 Kcal
Carboidratos	75 g
Açúcares totais	0 g
Açúcares adicionados	0 g
Proteínas	0 g
Gorduras Totais	0 g

Principais Aplicações:

Gomas de mascar, confeitos, balas em geral, recheios para bombom e drageados; Bolos, mistura para bolos, pães, mistura para pães, geléias, recheios e coberturas em geral; Produtos lácteos, sobremesas e sorvetes; Bebidas.

Funcionalidade e Benefícios:

Agente de corpo; Atua como umectante; Baixa atividade de água; Contribui para o aumento de shelf life; Edulcorante de baixa caloria, ideal na substituição da sacarose; Não cariogênico; Contribui para redução do valor calórico.

Embalagem - Vida útil:

Alcântara : Granel : 450 Dias

Armazenagem:

Armazenar sobre paletes, em local coberto, seco, limpo e ventilado, a temperatura ambiente.

Informações Regulatórias:

FCC - Food Chemical Codex

Certificado Halal

Certificado Kosher

Revisão: 01 Publicação: 03.05.2022

As informações aqui contidas são de título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não aplicando garantia resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações técnicas de uso em condições ou finalidades específicas. A Ingredion Incorporated e as empresas do seu grupo reservam-se o direito de modificar as especificações do produto.

As marcas e o logotipo aqui referidos são marcas registradas do grupo Ingredion Incorporated e utilizadas pela Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda. Todos os direitos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 10000000000000749

Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda
R. Paula Bueno 2935 - Jd. Alvorada
13841-010 - Mogi Guaçu - SP

f. +55 (19) 3861 9630

www.ingredion.com.br

POLYGLOBE® 1351 - Maltitol

Poliol, obtido pela Hidrogenação do Xarope de Maltose.

Gorduras saturadas	0 g
Gorduras trans	0 g
Fibra Alimentar	0 g
Sódio	0 mg

*VT Valores Típicos ou de referência. Não constituem especificação do produto.

Revisão: 01 Publicação: 03.05.2022

As informações aqui contidas são de título meramente indicativo das possibilidades técnicas de utilização do produto, não aplicando garantia de resultado e não dispensando o usuário da verificação de eventuais limitações técnicas de uso em condições ou finalidades específicas. A Ingredion Incorporated e as empresas do seu grupo reservam-se o direito de modificar as especificações do produto.

As marcas e o logotipo aqui referidos são marcas registradas do grupo Ingredion Incorporated e utilizadas pela Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda. Todos os direitos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 10000000000000749

Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda
R. Paula Bueno 2935 - Jd. Alvorada
13841-010 - Mogi Guaçu - SP

f. +55 (19) 3861 9630

www.ingredion.com.br