

POLYGLOBE® 1351 - Maltitol

Poliol, obtenido por hidrogenación de jarabe de maltosa.

Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Min.	Máx.
	Catalogar	
Agua, %	24,00	26,00
Apariencia (jarabes)	A/B/C	
Azúcares reductores, %		0,20
Color (visual)	A/B/C	
D-Maltitol, %	50,0	
D-Sorbitol, %		8,0
Densidad, g/mL	1,357	
Identificación "FCC"	Passes Test	
Olor	A/B/C	
pH	5,0	7,0
Sabor	A/B/C	
Sustancia Seca, %	74,00	76,00
Índice de refracción, 20°C	1,4774	1,4830

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Microbiológico:	Catalogar	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		10
Bacterias mesófilas aerobias, UFC/g		100
Coliformes totales, UFC/g		10
Enterobacteriaceae/25g	Present/Absent	
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulasa positivos, UFC/g		10
Levaduras osmofílicas, UFC/g		100
Levaduras, UFC/g		10
Materiales Extraños	Passes Test	
Mohos, UFC/g		10
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicos: se analizan lote por lote.

Informaciones Complementarias:	Min.	Máx.
	Catalogar	
Cenizas, %		0,10
Níquel, ppm		1
Plomo (Pb), ppm		0,20

- Análisis complementario: controlado por monitoreo periódico

Leyenda del catálogo - Análisis Cualitativa:

Análisis clasificados como A/B/C

- A = Superior (igual o muy cercano al estándar)

- B = Aceptable (ligera diferencia con respecto al estándar)

- C = Insatisfactorio (gran diferencia con el estándar)

POSITIVE / NEGATIVE: Positivo= Insatisfactorio // Negativo= Satisfactorio

PASSES TEST: Pasa Test= Satisfactorio // No Pasa= Insatisfactorio

PRESENT / ABSENT: Presencia= Insatisfactorio // Ausencia= Satisfactorio

Principales Aplicaciones:

Chicle, confitería, golosinas en general, rellenos para chocolate y drageados; Pasteles, mezclas para pasteles, panes, mezclas para panes; jaleas, rellenos y coberturas en general; Productos lácteos, postres y helados; Bebidas.

Características y Beneficios:

Agente de cuerpo; Actúa como humectante; Baja actividad de agua; Contribuye a aumentar la vida útil; Edulcorante bajo en calorías, ideal para reemplazar la sacarosa; No cariogénico; Contribuye a reducir el valor calórico.

Embalaje - Vida útil:

Alcântara : Tambor de Plástico 280/280 Kg : 450 Días
Mogi-Guaçu : Tambor de Plástico 280 Kg : 450 Días

Almacenamiento:

Almacenar en estiba, en un lugar cubierto, seco y ventilado, a temperatura ambiente.

Información de Regulaciones:

FCC - Food Chemical Codex

Halal Certificate

Kosher Certificate

Revisión: 01 Publicación: 03.05.2022

La información aquí contenida es un título puramente indicativo de las posibilidades técnicas de usar el producto, no aplica garantía de resultados y no exime al usuario de verificar cualquier limitación técnica de uso bajo condiciones o propósitos específicos. Ingredion Incorporated y las compañías de su grupo se reservan el derecho de su grupo se reservan el derecho de modificar las especificaciones del producto.

Las marcas y el logotipo aquí mencionados son marcas registradas del grupo Ingredion Incorporated y son utilizadas por Ingredion. Todos los derechos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000000744

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, obtenido por hidrogenación de jarabe de maltosa.

Información Sensorial:

Aspecto	Líquido
Color	Incoloro
Olor	Característico
Sabor	Ligeramente dulce

Información Nutricional,*VT/100g:

Valor energético, kcal	158 Kcal
Carbohidratos	75 g
Azúcares totales	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Proteína	0 g
Grasa total	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Fibra	0 g
Sodio	0 mg

*VT: valores típicos o de referencia. No constituyen la especificación del producto.

Revisión: 01 Publicación: 03.05.2022

La información aquí contenida es un título puramente indicativo de las posibilidades técnicas de usar el producto, no aplica garantía de resultados y no exime al usuario de verificar cualquier limitación técnica de uso bajo condiciones o propósitos específicos. Ingredion Incorporated y las compañías de su grupo se reservan el derecho de su grupo se reservan el derecho de modificar las especificaciones del producto.

Las marcas y el logotipo aquí mencionados son marcas registradas del grupo Ingredion Incorporated y son utilizadas por Ingredion. Todos los derechos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000000744

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