

## POLYGLOBE® 1351 - Maltitol

Poliol, obtido pela Hidrogenação do Xarope de Maltose.

### Especificações:

<b>Físico-Químico:</b>	<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>
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

<b>Físico-Químico:</b>	<b>Catálogo</b>
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.

<b>Microbiológicas:</b>	<b>Catálogo</b>	<b>Máx.</b>
Bacillus cereus, UFC/g		10
Bactérias mesófilas aeróbicas, UFC/g		100
Bolores, UFC/g		10
Coliformes Totais, UFC/g		10
Enterobacteriaceae/25g	Present/Absent	
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulase positivo, UFC/g		10
Leveduras osmofílicas, UFC/g		100
Leveduras, UFC/g		10
Matérias Estranhas	Passes Test	
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicas: são analisadas lote a lote.

<b>Informações Complementares:</b>	<b>Mín.</b>	<b>Máx.</b>
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

### 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 : Tambor de Plástico 280/280 Kg : 450 Dias  
Mogi-Guaçu : Tambor de Plástico 280 Kg : 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.: 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](http://www.ingredion.com.br)

**POLYGLOBE® 1351 - Maltitol**

Poliol, obtido pela Hidrogenação do Xarope de Maltose.

**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
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.: 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](http://www.ingredion.com.br)