


| | |
|---|---|
|  Plury Química Ltda | Ficha Técnica de produto |
| | DEXTROSE MONOHIDRATADA Grau Alimentício |

Funcionalidade

Promove a reação de Maillard, responsável pelo aroma, sabor e coloração; confere textura e acentua o sabor; reduz o ponto de congelamento de sorvetes, proporcionando maciez e cremosidade e atua também, como antioxidante de corantes sulfurosos na indústria têxtil.

Obtenção

Monossacarídeo obtido através da hidrólise completa do amido de milho.

Descrição

Pó branco, com sabor levemente adocicado e odor característico.

Especificações

| | Min. | Máx. |
|---|-------------|-------------|
| Microbiológicas | | |
| Coliformes Totais, NMP/g (n=5, c=0) | <10 | - |
| Contagem Total de Bactérias, UFC/g (n=5, c=1) | 100 | 200 |
| Fungos e Leveduras, UFC/g (n=5, c=1) | 10 | 20 |
| Físico –Químicas | | |
| Dextrose equivalente (DE) | 99,0 | - |
| Umidade (%) | - | 10,0 |

Informações Nutricionais/100g

| | |
|----------------------|------|
| Carboidrato, g | 90,0 |
| Cálcio, mg | 5,0 |
| Ferro, mg | 0,5 |
| Fibra Alimentar, g | 0,0 |
| Gorduras Totais, g | 0,0 |
| Proteínas, g | 0,0 |
| Sódio, mg | 0,0 |
| Valor calórico, Kcal | 360 |

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

Aplicações

Biscoitos, fermentação, frigoríficos, panificação, pó para refrescos, sorvetes, têxtil.

Validade

1 ano.

Armazenagem

Armazenar sobre pallets em local coberto, seco e ventilado.

Embalagem

Sacos de papel multifoliados com 25 kg.

Registros

CAS: 55-99-7
 Certificado Kosher

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.
 Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.

Plury Química Ltda

R. Serra da Borborema, 270 – Pq Reid – Diadema – SP – CEP: 09930-580 – Fone fax: (011) 4093-5353
www.pluryquimica.com.br - e-mail: pluryquimica@pluryquimica.com.br