

GLUCOSA 43 GLOBE 2512 / GLORIA 2512 - Código: 01050009
 Jarabe obtenido mediante la hidrólisis ácida del almidón de maíz.

Especificaciones del Producto

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Aspecto	Líquido viscoso transparente
Color	Incoloro a lig. amarillo
Materia extraña	Libre de materia extraña
Sabor	Dulce
Densidad, °Bé	42.5 a 43.5
Dextrosa equivalente, %	39.0 a 42.0
Bióxido de azufre, ppm	0.0 a 10.0
Color (densidad óptica), DO	0.0 a 0.6
Cenizas conductivimétricas, %	0.0 a 0.1
Residuos insolubles	Estándar
Conductividad, µS/cm	0.0 a 100.0
Acidez (como NaOH 0.05 N), ml	0.0 a 5.0
Metales pesados, ppm	< 5
Arsénico, ppm	0.0 a 1.0
Plomo, ppm	0.0 a 0.1
Hierro, ppm	0.0 a 3.0

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 500.0
Hongos, UFC/g	0.0 a 50.0
Levaduras, UFC/g	0.0 a 50.0
Escherichia coli	Negativo
Coliformes, NMP/g	< 3
Salmonella	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

DATOS REGULATORIOS

CAS #	8029-43-4
México	
NOM	NMX-F-454-1983
Etiquetado	Glucosa de Maíz / Glucosa
Estados Unidos	
CFR	21 CFR 168.120
GRAS	21 CFR 184.1865
Etiquetado	Corn Syrup
Canadá	
Standard Food	CFDA Regulation
Etiquetado	Glucose Syrup

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

Conversión Ácida:
 Alta viscosidad/Formación de Sólidos.
 Mejor control de la cristalización de la glucosa.
 Control de la Textura.
 Poder edulcorante moderado.

Intercambio Iónico: Consistente, alta pureza

Muy baja proteína: No contribuye con reacciones alérgicas a causa de proteína

Bajo Color: No proporciona tonalidades de color no deseadas

Estabilidad en color: Mantiene su calidad en almacenaje.

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Producto surtido a granel y en tambores con 280 ó 310 kilogramos; también en cubetas con 27 kilos. El producto es estable almacenado en su recipiente original cerrado a temperatura ambiente y libre de entrada de agua o condensación. Se recomienda emplearlo dentro de un plazo no mayor a 18 meses. El producto a granel deberá ser utilizado en un plazo no mayor a 6 meses y ser almacenado a temperatura ambiente.

NOTAS

E00Q01050009

Fecha de Edición 13/04/2013

Revisión 24

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 © 2012.

Ingredion México, S.A. de C.V.

Av. Mariano Otero 1249 Piso 9
 Torre Atlántico.
 Col. Rinconada del Bosque,
 44530
 Guadalajara, Jalisco, México
 T: +52 (33) 38849000

ingredion.mx

