

## POLIDEX® Fiber Type II

Polidextrosa

### Propiedades Físicas y Químicas

|                                  | Min. | Max. |
|----------------------------------|------|------|
| Polidextrosa, s                  | 90   | 100  |
| Humedad, %                       | 0    | 4.0  |
| pH (10% w/w)                     | 2.5  | 7.0  |
| Dextrosa, % b.s.                 | 0    | 4.0  |
| Sorbitol, % b.s.                 | 0    | 2.0  |
| Cenizas sulfatadas, % d.h.       | 0    | 0.3  |
| Hidroximetilfurfural, ppm        | 0    | 0.1  |
| Metales pesados (como Pb), mg/kg | 0    | 5.0  |
| Plomo, mg/kg                     | 0    | 0.5  |

### Límites Microbiológicos

|                       | Típico <sup>(+)</sup> |
|-----------------------|-----------------------|
| Cuenta estándar UFC/g | a 1,000               |
| Hongos UFC/g          | 0 a 20                |
| Levaduras UFC/g       | 0 a 20                |
| Coliformes, NMP/g     | 0 a 3.0               |
| Salmonella            | Negativo              |

### Información Nutricional/100 g Típico<sup>(+)</sup>

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Calorías (kJ)            | 840  |
| Carbohidratos Totales, g | 5.1  |
| Fibra Dietética, g       | 94.2 |
| Azúcar Total, g          | 0    |
| Grasa Total, g           | 0    |
| Colesterol, mg           | 0    |
| Proteína, g              | 0.8  |
| Sodio, mg                | 0    |
| Calcio mg                | 0    |
| Hierro, mg               | 0    |

(+) Perfil típico no representa una especificación.

### Certificaciones

Kosher pareve

Halal

### Envase y Vida de Anaquel

Bolsas de papel kraft multicapa con forro interno de polietileno. 25 kilos de peso neto. El producto debe almacenarse en un original bien cerrado paquete y libre de exceso de calor o humedad.

### Datos Regulados

No. CAS 68424-04-4

### México

Etiquetado

### Estados Unidos

Etiquetado

Fecha de emisión: 1 Febrero 2018

La información descrita anteriormente en este documento, se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación. Depende del cliente decidir cómo usar esta información. Ingredion Incorporated y el grupo de compañías Ingredion no garantizan la exactitud o integridad de la información contenida en el presente o la idoneidad de ninguno de sus productos para su uso específico. Además, todas las garantías expresas o implícitas de no infracción, comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular quedan por este medio excluidas. Ingredion Incorporated y el grupo de compañías Ingredion no asumen ninguna responsabilidad por cualquier responsabilidad o daños que surjan de o relacionados con cualquier de los anteriores.

La marca y logo INGREDION son marcas comerciales del grupo de empresas Ingredion. Todos los derechos reservados. Todos los contenidos son copyright © 2017

Este documento es una traducción del documento original emitido por el fabricante.

### 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) 3884 9000

[www.ingredion.mx](http://www.ingredion.mx)