

VERSASWEET® 1024 - Xarope Glucose

Amido de Milho hidrolisado, grau alimentício, obtido por controlada conversão enzimática.

Especificações:

Físico-Químico:	Mín.	Máx.
Dextrose Equivalente, DE	26,0	30,0
pH	4,5	5,5
SO ₂ , ppm		80
Substância Seca, %	76,00	80,00

Físico-Químico:	Catálogo
Aspecto (xaropes)	A/B/C
Odor	A/B/C
Sabor	A/B/C

- Físico-químicas: são analisadas lote a lote.

Informações Complementares:	Mín.	Máx.
Chumbo (Pb), ppm		0,10
Cinzas, %		0,50

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)

Informações Sensoriais:

Aspecto	Líquido viscoso
Cor	Amarelado
Odor	Característico
Sabor	Característico

Informações Nutricionais,*VT/100g:

Valor energético, kcal	312 Kcal
Carboidratos	78 g
Açúcares totais	9 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	90 mg

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

Composição aproximada de Sacarídeos, % b.seca:

Dextrose, % - DP1	4,0
Maltose, % - DP2	7,0
Maltotriose, % - DP3	10,0

Principais Aplicações:

Alimentos em geral com foco em redução de açúcares adicionados, como recheios para bombons, confeitos, balas, barras de cereais, barras de proteína, cereais matinais, recheios, coberturas, compostos lácteos, sorvetes, sobremesas, bebidas, entre outros.

Funcionalidade e Benefícios:

Contém menor teor de mono e dissacarídeos em comparação com a glucose 40 DE; Agente de viscosidade e corpo; Confere textura; Atua como umectante; Promove brilho; Promove reação de Maillard; Evita a cristalização da sacarose e equilibra o dulçor.

Embalagem - Vida útil:

Mogi-Guaçu : Container de Papelão 1.250 Kg : 180 Dias

Armazenagem:

Armazenar sobre paletes, em local coberto, seco, limpo e ventilado, a temperatura ambiente.

Revisão: 02 Publicação: 19.04.2022

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.: 1000000000001138

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

VERSASWEET® 1024 - Xarope Glucose

Amido de Milho hidrolisado, grau alimentício, obtido por controlada conversão enzimática.

Oligo e polissacarídeos, % - DP4+ 79,0

Revisão: 02 Publicação: 19.04.2022

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.: 1000000000001138

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