

VERSASWEET® 1925 - Jarabe de Glucosa

Almidón de maíz hidrolizado de grado alimenticio obtenido por conversión enzimática controlada.

Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Mín.	Máx.
	Catalogar	
Almidón libre	Positive/Negati	
Apariencia (jarabes)	A/B/C	
Color de la solución		6,0
Dextrosa equivalente, DE	26,0	30,0
Identificación	Passes Test	
Olor	A/B/C	
pH	4,5	5,5
Sabor	A/B/C	
SO ₂ , ppm		80
Sustancia Seca, %	77,60	80,60

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Informaciones Complementarias:	Mín.	Máx.
	Catalogar	
Cenizas, %		0,50
Plomo (Pb), ppm		0,20

- Análisis complementario: controlado por monitoreo periódico

Leyenda del catálogo - Análisis Cualitativa:

Análisis clasificados como A/B/C

- A = Superior (igual o muy cercano al estándar)

- B = Aceptable (ligera diferencia con respecto al estándar)

- C = Insatisfactorio (gran diferencia con el estándar)

POSITIVE / NEGATIVE: Positivo= Insatisfactorio // Negativo= Satisfactorio

PASSES TEST: Pasa Test= Satisfactorio // No Pasa= Insatisfactorio

Información Sensorial:

Aspecto	Líquido viscoso
Color	Amarillento
Olor	Característico
Sabor	Característico

Información Nutricional,*VT/100g:

Valor energético, kcal	312 Kcal
Carbohidratos	78 g
Azúcares totales	15 g
Azúcares añadidos	0 g
Proteína	0 g
Grasa total	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Fibra	0 g
Sodio	90 mg

*VT: valores típicos o de referencia. No constituyen la especificación del producto.

Principales Aplicaciones:

Productos alimenticios en general enfocados en la reducción de azúcares añadidos, como rellenos para chocolate, confitería, golosinas, barras de cereal, barras proteicas, cereales para el desayuno, rellenos, coberturas, compuestos lácteos, helados, postres, bebidas entre otros.

Características y Beneficios:

Agente de viscosidad y cuerpo; Promueve la textura; Previene la cristalización de sacarosa y equilibra el dulzor.

Embalaje - Vida útil:

Mogi-Guaçu : Granel : 30 Días

Almacenamiento:

Granel: Almacenar solo en los equipos especificados por Ingredion.

Información de Regulaciones:

FCC - Food Chemical Codex

Revisión: 02 Publicación: 05.05.2022

La información aquí contenida es un título puramente indicativo de las posibilidades técnicas de usar el producto, no aplica garantía de resultados y no exime al usuario de verificar cualquier limitación técnica de uso bajo condiciones o propósitos específicos. Ingredion Incorporated y las compañías de su grupo se reservan el derecho de su grupo se reservan el derecho de modificar las especificaciones del producto.

Las marcas y el logotipo aquí mencionados son marcas registradas del grupo Ingredion Incorporated y son utilizadas por Ingredion. Todos los derechos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000000975

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® 1925 - Jarabe de Glucosa

Almidón de maíz hidrolizado de grado alimenticio obtenido por conversión enzimática controlada.

Composición aproximada de sacáridos, % b.seca:

Dextrosa, % - DP1	7,5
Maltosa, % - DP2	11,5
Maltotriosa, % - DP3	13,0
Oligo y polisacáridos, % - DP4+	68,0

Revisión: 02 Publicación: 05.05.2022

La información aquí contenida es un título puramente indicativo de las posibilidades técnicas de usar el producto, no aplica garantía de resultados y no exime al usuario de verificar cualquier limitación técnica de uso bajo condiciones o propósitos específicos. Ingredion Incorporated y las compañías de su grupo se reservan el derecho de su grupo se reservan el derecho de modificar las especificaciones del producto.

Las marcas y el logotipo aquí mencionados son marcas registradas del grupo Ingredion Incorporated y son utilizadas por Ingredion. Todos los derechos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000000975

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