

VERSASWEET® 1925 - Xarope Glucose

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

Especificações:

Físico-Químico:	Mín.	Máx.
Cor da solução		6,0
Dextrose Equivalente, DE	26,0	30,0
pH	4,5	5,5
SO ₂ , ppm		80
Substância Seca, %	77,60	80,60
Físico-Químico:	Catálogo	
Amido livre	Positive/Negati	
Aspecto (xaropes)	A/B/C	
Identificação	Passes Test	
Odor	A/B/C	
Sabor	A/B/C	

- Físico-químicas: são analisadas lote a lote.

Informações Complementares:	Mín.	Máx.
Chumbo (Pb), ppm		0,20
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)

POSITIVE / NEGATIVE: Positivo= Insatisfatório // Negativo= Satisfatório

PASSES TEST: Passa Teste= Satisfatório // Não Passa= Insatisfatório

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	15 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.

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:

Agente de viscosidade e corpo; Confere textura; Evita a cristalização da sacarose e equilibra o dulçor.

Embalagem - Vida útil:

Mogi-Guaçu : Granel : 30 Dias

Armazenagem:

Granel: Armazenar exclusivamente em equipamentos especificados pela Ingredion.

Informações Regulatórias:

FCC - Food Chemical Codex

Revisão: 02 Publicação: 05.05.2022

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.: 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 - Xarope Glucose

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

Composição aproximada de Sacarídeos, % b.seca:

Dextrose, % - DP1	7,5
Maltose, % - DP2	11,5
Maltotriose, % - DP3	13,0
Oligo e polissacarídeos, % - DP4+	68,0

Revisão: 02 Publicação: 05.05.2022

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.: 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