

## RD 1009 - Jarabe de Glucosa

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

### Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Mín.	Máx.
	<b>Catalogar</b>	
Apariencia (jarabes)	A/B/C	
Dextrosa equivalente, DE	34,0	37,0
Olor	A/B/C	
pH	4,5	5,5
Sabor	A/B/C	
SO <sub>2</sub> , ppm		80
Sustancia Seca, %	78,50	80,50

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Informaciones Complementarias:	Mín.	Máx.
	<b>Catalogar</b>	

Cenizas, %	0,25
Plomo (Pb), ppm	0,10

- 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)

### Información Sensorial:

Aspecto	Líquido viscoso
Color	Ligeramente amarillo
Olor	Característico
Sabor	Característico

### Información Nutricional,\*VT/100g:

Valor energético, kcal	316
Carbohidratos	79 g
Azúcares totales	23 g
Azúcares añadidos	0 g
Proteína	0 g
Grasa total	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Fibra	0 g
Sodio	50 mg

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

### Composición aproximada de sacáridos, % b.seca:

Dextrosa, % - DP1	8,0
Maltosa, % - DP2	15,0
Otros azúcares, % - DP3+	77,0

### 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, helados, postres, bebidas entre otros.

### Características y Beneficios:

Contiene menor contenido de mono y disacáridos en comparación con la glucosa 40 DE; Agente de viscosidad y cuerpo; Promueve la textura; Actúa como humectante; Promueve el brillo; Promueve la reacción de Maillard; Previene la cristalización de sacarosa y equilibra el dulzor.

### Embalaje - Vida útil:

Mogi-Guaçu : Granel : 60 Días

### Almacenamiento:

Granel: Almacenar solo en los equipos especificados por Ingredion.

### Información de Regulaciones:

FCC - Food Chemical Codex

Halal Certificate

Kosher Certificate

CAS: 8029-43-4

Revisión: 03 Publicación: 08.03.2022

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.: 1000000000001144

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](http://www.ingredion.com.br)