

Rev.1	Pág. 1
1	

-
- Producto:** DEXTROSA
- Descripción:** D-Glucosa purificada y cristalizada, conteniendo una molécula de agua de cristalización.
- Aspecto:** Polvo cristalino, blanco e inodoro.
- Aroma y sabor:** Neutro y dulce.
- Utilización:** En la elaboración de productos cárnicos.
- Dosificación:** Según normativa aplicable al producto al que se destine.
- Ingredientes:** Dextrosa monohidrato
- Modo de empleo:** Por solución o mezclado físico.
- Características microbiológicas:**
- Aerobios mesófilos totales < 1000 ufc/g
 - Salmonella Ausencia/10g
 - Escherichia coli Ausencia/10g
- Características físico-químicas:**
- Humedad < 9,1%
 - Dextrosa (D-Glucosa/seco) > 99,5%
 - Arsénico < 0,1 ppm
 - Plomo < 0,5 ppm
- Presentación:** Disponible en los siguientes envases:
- Bolsas de 1 kg., Poliéster/Polietileno.
 - Sacos de papel multicapa de 25 kg
- Almacenamiento:** En lugar fresco, seco y protegido de la luz.
- Vida útil:** En envases cerrados originales: 12 meses.
- R.S.I.:** 24.00467/V - 31.00077/V