



ESPECIFICACIÓN

DEXTRINA BLANCA

Definición

Este producto es una dextrina de grado de hidrólisis medio, obtenida por calentamiento en seco de almidones nativos de maíz en presencia de ácidos..

Valores indicativos

Humedad (%) : 6 - 8 % Estufa 120°C, vacío, 3 h

pH : 3 - 5 pHmetro calibrado, 10% lechada de almidón en agua destilada.

Solubles a 20°C : 50 - 60 % M.S.C. (Materia Seca Comercial)

Densidad aparente (compactado) : 740 g/L

Viscosidad Brookfield : 20 - 50 c.p.s. (30% ms, 25°C, 100 rpm)

Microbiología: Recuento total Mesófilos: Máx. 7.500 n/g

Levaduras: Máx. 150 n/g

Mohos: Máx. 150 n/g

Coliformes: Máx. 10 n/g

E.Coli: Ausente

Salmonella: Ausente

Envasado

Sacos : Sacos de papel multicapa de 25 Kg. neto.

Legislación : La Dextrina Blanca cumple con las disposiciones de la FDA, párrafo 21 CFR 184.1277.

La denominación a emplear en la lista de ingredientes es de "almidón" en la Unión Europea y de "dextrin" en USA. Su utilización se efectuará conforme las buenas prácticas de la fabricación de alimentos.

Seguridad e higiene En ciertas condiciones, el polvo puede ser inflamable y explosivo.

Vida del producto 12 meses en las siguientes condiciones óptimas: sacos sin abrir almacenados en lugar fresco, seco, separado del suelo y de productos químicos y materiales