

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