



DEXTROSA MONOHIDRATADA AA

Dextrosa o D-Glucosa cristalizada monohidratada.

DESCRIPCIÓN:

Glucosa purificada, cristalizada, obtenida tras la hidrólisis del almidón de origen no transgénico (NO OGM).



Materia prima para piensos según Reg. (UE) N° 68/2013 Catálogo de materias primas para piensos.

Cumple con el Real Decreto 465/2003 y modificaciones posteriores, sobre las sustancias indeseables en alimentación animal.

ESPECIFICACIONES:



Aspecto Polvo blanco

Sabor Dulce



Olor Neutro

Densidad 0.5-0.6kg/l

Humedad 7.5-9.1%



Pureza > 99.5% sms

pH 4-6



Cenizas < 0.1 g

Energía Bruta 3640Kcal/Kg



Valores Microbiológicos:

Gérmenes Aerobios 1000 ufc/g máximo

Levaduras 10 ufc/g máximo

Mohos 10 ufc/g máximo

Salmonella Ausencia en 25 g



Tamaño de partícula:

Superior a 500 micras 10% máximo

Superior a 100 micras 80% aprox.



Los anteriores valores son sobre materia total y se proporcionan a título indicativo y no pueden ser considerados como contractuales.





INDICACIONES:

- Aporte de energía de fácil asimilación.
- Puede utilizarse para espesar los jarabes de glucosa.

PRECAUCIONES Y ALMACENAMIENTO:

Conservar en envase cerrado, al abrigo del polvo y la humedad.

Fecha de consumo preferente: 1 año después de su fecha de fabricación.

Fecha de caducidad: 5 años después de la fecha de fabricación.

Envases: en saco de 25 kg. Pallets de 1.125 kg,

