



DEXTROSE MONOHIDRATO AA

Monohidrato de dextrose o D-Glucose cristalizado.

DESCRIÇÃO:

Glucose purificada, cristalizada, obtida após a hidrólise de amido de origem não transgênica (não-OGM).



Matéria-prima de acordo com a Reg. (UE) no 2017/1017 Catálogo de matérias-primas para alimentação.

Satisfaz o Decreto Real 465/2003 e modificações subsequentes, sobre as substâncias indesejáveis nos alimentos para animais.

ESPECIFICAÇÕES:



Aparência Pó branco

Sabor Doce



Odor Neutro

Densidade 0.5-0.6kg/l

Humidade 7.5-9.1%



Pureza > 99.5% sms



Solução de pH 4-6



Cinzas < 0.1 g

Energia Bruta 3640Kcal/Kg



Valores Microbiológicos:

Gérmes Aeróbicos 1000 ufc/g máximo

Levaduras 10 ufc/g máximo

Moldes 10 ufc/g máximo



Salmonella Ausencia en 25 g

Tamanho de partícula:

Maior que 500 microns 10% máximo

Maior que 100 microns 80% aprox.



Os valores acima são dadas a título indicativo e não podem ser considerados como contratual.





INDICAÇÕES:

- Fonte de alimentação de fácil assimilação
- Pode ser usado para engrossar xaropes de glicose.

PRECAUÇÕES E ARMAZENAMENTO:

Armazenar num contentor fechado protegido da poeira e humidade.

Data preferencial de consumo: 1 ano após a data de produção.

Data de validade: 5 anos após a data de fabricação.

Recipientes: em saco de 25 kg. Paletes de 1,125 kg.

