



DEXTROSE MONOHIDRATO AA

Monohidrato de dextrose o D-Glucose cristalizado.

DESCRIÇÃO

Glucose purificada, cristalizada, obtida após a hidrólise de amido de origem não transgénica (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	9.1% máx.
Pureza	> 99.5% sms
Solução de pH	4-6
Cinzas	< 0.1 g
Energía Bruta	3640Kcal/Kg
Valores Microbiológicos:	
Gérmes Aeróbicos	1000 ufc/g máximo
Levaduras	10 ufc/g máximo
Moldes	10 ufc/g máximo
Salmonella	Ausência em 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.



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

