

Monohidrato de dextrosa orgánica



¿Qué es el monohidrato de dextrosa orgánica?

El monohidrato de dextrosa orgánica se extrae del [almidón de maíz orgánico](#). En el proceso de extracción, el almidón se convierte en [jarabe de glucosa](#) utilizando tecnología de conversión enzimática dual. A través de una serie de procesos como concentración, cristalización, deshidratación, filtración y evaporación, el jarabe se convierte en polvo de dextrosa monohidrato. Este producto debe ser producido y procesado bajo condiciones orgánicas. Está de acuerdo con las regulaciones orgánicas de la UE y USDA.

Especificación

nombre del producto	Monohidrato de dextrosa orgánica
ESPECIFICACIÓN ANALÍTICA	
Apariencia	Polvo blanco
Sabor	Ligeramente dulce

Olor	Ligeramente dulce
Color	Blanquecino
Humedad	≤6%
Densidad a Granel	0,45-0,65 g/cc
Equivalente de dextrosa (DE)	24-29
Tamaño de partícula	≤10%
MICROBIOLÓGICO	
Cuenta total	≤5000 ufc/g
coliformes	≤10 ufc/g
E. coli	≤10 ufc/g
Molde de yeso	≤10 ufc/g
Salmonela	No detectado
EMBALAJE	
Embalaje	Bolsas de papel kraft multicapa con revestimiento múltiple
Peso neto	20 kg.
ALMACENAMIENTO	
Duración	24 meses a partir de la fecha de fabricación
APLICACIONES	
Se puede utilizar en bebidas, helados, yogures, pudines, fórmulas de rehidratación infantil y otros productos.	

ANÁLISIS NUTRICIONAL en 100 g	
calorías	391
Humedad	6% máximo

Proteína (g)	0.2
Ceniza (g)	0.2
Carbohidratos (g)	97.6
Fibra dietética total (g)	0.48
Azúcar (g)	25,0
Vitamina A (UI)	0
Vitamina C (mg)	0
Grasa (g)	0.0
saturado (g)	0.0
Insaturado (g)	0.0
Mono Insaturado (g)	0.0
Poliinsaturados (g)	0.0
Ácidos Grasos Trans (g)	0.0
Colesterol (mg)	0
Minerales (mg)	
Hierro (Fe)	0.8
Calcio (Ca)	33
Sodio (Na)	8

Aplicaciones

[El monohidrato de dextrosa orgánica](#) se puede usar ampliamente en alimentos y bebidas, y también se puede usar directamente como suplemento energético.

¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

[Ver página del producto: Monohidrato de dextrosa orgánica](#)