

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01
Versión: 1.0 (28.09.23)



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
Denominación comercial	MALTODEXTRINA
Denominación legal	NA

REVISIÓN FT	
Versión	1.1
Fecha	02.10.2023

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
Maltodextrina purificada atomizada, obtenida por la hidrólisis de almidón. Es baja en dextrosa (DE=19), por lo que da un moderado sabor dulce.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO
Actúa muy bien como dispersante sólido para introducir en líquidos otros espesantes como gelatinas, gomas, pectinas, etc. Se emplea en lácteos, mermeladas, caramelos blandos, salsas, helados, chocolates, bebidas, cervezas, sopas, etc

LISTA DE INGREDIENTES
Maltodextrina de maíz

ALÉRGENOS			
	Contiene	No contiene	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten		x	
Crustáceos		x	
Huevo		x	
Pescado		x	
Cacahuetes		x	
Soja		x	
Leche y sus derivados		x	
Frutos de cáscara		x	
Apio		x	
Mostaza		x	
Granos de sésamo		x	
Dióxido de azufre y sulfitos		x	
Altramuces		x	
Moluscos		x	

ESPECIFICACIONES
Humedad 5% Ref. ISO 1666:1996
Dextrosa equivalente (%) 16-20
Cenizas (%) 0,2 Ref. ISO 3593:1981
Desidad (kg/dm ³) 0,45 - 0,60
pH 4.0-7.0
Solubilidad (%) 98.0
Glucosa (%) 2.0 HPLC (Ref. ISO 10504)
Maltosa (%) 7 HPLC (Ref. ISO 10504)
Maltotriosa (%) 10 HPLC (Ref. ISO 10504)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Se recomienda almacenar en un ambiente seco, limpio y bien ventilado lejos de materiales de olor fuerte a una humedad reativa <60 % y temperatura ambiente. Evite presión sobre el producto.

OPCIONES DE ENVASADO	
CÓDIGO	CANTIDAD/ENVASE

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS
PARÁMETRO
Total plate count 30°C (cfu/1 g) max 3000 ISO 4833:2003
E-coli (/1 g) ausente ISO 7251:1993/ ISO 16649-2:2001
Enterobacteriaceae (cfu/0,1 g) <1 ISO 21528-2:2004
Salmonella (/50 g) Ausente ISO 6579:2002/AOAC 996.08
Coag.pos.staphylococci/S.aur (/1 g) ausente ISO 6888-3:2003
Yeasts and Moulds (cfu/1 g) max 100 ISO 21527-2:2008

VIDA ÚTIL
Debe ser consumido preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de fabricación y si se almacena bajo las condiciones recomendadas.