

Jarabe de Glucosa 43

Tambor Plástico

HOJA TÉCNICA Nº 108

Revisión: 20/02/2017

Validez: Contrato/OC actual

Descripción del Producto

Jarabe de Glucosa. Obtenido por hidrólisis parcial de almidón de maíz, compuesto por dextrosa, maltosa y polisacáridos, en proporciones variables según el grado de conversión. Es un líquido claro, viscoso, que no cristaliza, de sabor ligeramente dulce y suave.

Información del cliente

Razón Social Cliente: Quimasa SA

Contrato/OC: F01 - F02

Volumen (MT): 48 + 48

Artículo: 102251

Marca: Glucovil

Fecha de embarque: Febrero – Marzo 2 semanas desp. Del F01

Especificaciones

Análisis fisicoquímico

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Sólidos [%p/p] | 81.0 - 83.0 |
| °Brix [a 25°C] | 83.0 - 85.0 |
| °Baumé | 43.7 - 44.7 |
| Densidad [kg/l] | 1.4224 - 1.4431 |
| SO ₂ [ppm] | 300 - 400 |
| pH [50% p/p] | 4.5 - 5.5 |
| Conductividad [50% p/p] | menor 100 uS |
| Color, sol. [%] | máx. 0.3 |
| Cenizas sulfatadas [%] | máx. 0.5 |
| Proteínas [%] | máx. 0.08 |
| Olor-Sabor | Característico |
| Viscosidad 50-60°C [cP] | 11000 - 5000 |
| Dextrosa equivalente [%] | 40.5 - 43.5 |

Distribución de azúcares [B.S]

| | |
|-------------------------|-------------|
| Fructosa [%] | - |
| Dextrosa [%] | 17.2 - 20.3 |
| Maltosa [%] | 13.0 - 15.0 |
| Maltotriosa [%] | 11.0 - 12.0 |
| Azúcares superiores [%] | Resto |

Análisis microbiológico

| | |
|------------------------|----------|
| Recuento total [ufc/g] | máx. 500 |
| Levaduras [ufc/g] | máx. 50 |
| Mohos [ufc/g] | máx. 50 |
| Coliformes [ufc/g] | Ausencia |
| E. Coli [ufc/g] | Ausencia |
| Salmonella [ufc/25g] | Ausencia |

Observaciones importantes:

CFR Guayaquil

Objeto: Definición de especificaciones físicas, químicas y microbiológicas especiales según acuerdo con clientes.
Alcance: Jarabes.

Declaración de alérgenos

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| TACC. | No detectable |
| Crustáceos y derivados. | No |
| Huevo y derivados. | No |
| Pescado y derivados. | No |
| Maní y derivados. | No |
| Soja y derivados. | No |
| Leche y derivados (incluida Lactosa) | No |
| Nuez y derivados. | No |
| Apio y derivados. | No |
| Mostaza y derivados. | No |
| Sésamo y derivados. | No |
| Dióxido de azufre | Si |
| %GMO (P35S) | No detectable |

Almacenamiento

En ambiente fresco y seco, alejado del piso, químicos y materiales aromáticos. Temperaturas mayores a 30°C ocasionan aumento de color. Asegurar BPM (GMP).

Presentación

Tambor plástico por 300 Kg.

Vida Útil

24 meses a partir de la fecha de carga.

Habilitaciones

RNE N°: 19000117-1
RNPA N°:19000480 - 4

Certificaciones

ISO 9001:2008
Libre de TACC
KOSHER
HALAL
FDA
FSSC 22000

Administración y Ventas

Sarmiento 459 – 5° Piso (CP 1041) Capital Federal
República Argentina - Tel.: 0054 11 4378 1750
www.glucovil.com.ar



GLUCOVIL
ARGENTINA S.A.

La información contenida en este documento está basada en nuestra experiencia y en publicaciones técnicas reconocidas. El único propósito es servir de guía no dispensando al usuario de realizar ensayos para determinar la adecuación de nuestro Producto para un fin particular. Glucovil Argentina S.A. se reserva el derecho de modificar la especificación.