

## FICHA TÉCNICA

### DEXTROSA MONOHIDRATADA

<b>Nº CAS:</b> 14431-43-7	<b>Nombre químico:</b> D-(+)-Glucosa monohidratada
<b>Fórmula molecular:</b> C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub> ·H <sub>2</sub> O	<b>Formato:</b> 1 y 5Kg

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	
Aspecto	Polvo cristalino blanco, dulce e inodoro
Densidad	0,62 g/cm <sup>3</sup>
Solubilidad en agua	1,000 g/l
pH (solución al 50%)	4,9

ESPECIFICACIÓN	VALOR TEÓRICO
Aspecto	Conforme
Humedad	Mín. 8-9,5%
Claridad	Mín. 90%
Pureza	Mín. 99,5%
pH	4-7
Rotación específica	+52,6º - + 53,2º
Pérdida por desecación	Máx. 9,1%
Azúcares reductores	99,5-100,5%
Cenizas sulfatadas	Máx. 0,1%
SO <sub>2</sub>	Máx. 10mg/kg
Almidón soluble	Cumple
Arsénico	Máx. 1mg/kg
Cloruros	Máx. 180mg/kg
Plomo	Máx. 0,1mg/kg
Tamaño de partícula:	
- Residuo en 315 micras	Máx. 7%
- Residuo en 250 micras	Máx. 25%
- Residuo en 100 micras	Mín. 10%
Microbiológicos:	
- Recuento aerobios total	Máx. 1000 CFU/g
- Recuento total levaduras	Máx. 10 CFU/g
- Mohos	Máx. 10 CFU/g
- Escherichia coli	Ausente en 1g
- <i>Salmonella</i>	Ausente en 25g

### DOCUMENTACIÓN ADICIONAL

Certificados:

- Sin alérgenos
- Sin Organismos Modificados Genéticamente (GMO)
- Apto para veganos y vegetarianos

Usos:

- Industria alimentaria: para elaborar dulces, panes, productos cárnicos, productos lácteos congelados y avícolas
- Excipiente en algunas formas farmacéuticas

Almacenaje:

- Conservar en envase cerrado a 5-35°C, en un lugar seco y bien ventilado.
- Mantener alejado de fuentes de calor, luz solar directa, puntos de ignición, agentes oxidantes y materiales fuertemente ácidos o básicos.
- Caducidad: 24 meses desde la fecha de fabricación.

Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.

Aprobado por: Departamento de Calidad