Ficha Técnica

Jarabe de Glucosa DE40

El Jarabe es manufacturado por PROMAIZ S.A. en su planta de Isla de Maipo – Chile y es obtenido a través de la molienda húmeda del maíz, de la cual se obtiene una lechada de almidón, que se hace ingresar al proceso de conversión ácida, para la elaboración del jarabe y obtener una solución acuosa transparente, concentrada y de sabor ligeramente dulce.

Información del producto (sensorial)

Aspecto	Líquido viscoso
Sabor	Ligeramente dulce
Olor	Inodoro
Color	Transparente

Especificaciones físico-químicas

	Mínimo	**Máximo**
°Baumé	42,0	43,0
ºBrix	80,0	82,0
Dextrosa Equivalente	36	39
Color, (Absorbancia, 600 nm – 450 nm)	-	2,0
pH	4,8	5,2
SO2, ppm		40

Especificaciones microbiológicas

Recuento total, UFC/g	100
Hongos, UFC/g	10
Levaduras, UFC/g	50
NMP CT, UFC/g	< 0,3
NMP CF, UFC/g	< 0,3
Escherichia Coli, UFC/g	Ausente

Distribución de Azúcares por Cromatografía Liquida

	Mínimo	**Máximo**
% Dextrosa (DP1).	14,0	16.5
% Maltosa (DP2).	11,5	13.0
% Maltotriosa (DP3).	10,0	11.5
% Azucares Superiores (DP4).	-	Suma

Avenida Senador Jaime Guzmán S/N paradero 7 Isla de Maipo - Chile
Fono: 229255455, www.promaiz.cl, email: contacto@promaiz.cl

Ficha Técnica

Jarabe de Glucosa DE40

Aplicaciones principales

- Confites.
- Helados.
- Galletas.
- Manjar, mermeladas.

Funcionalidad

- Por su viscosidad es un buen agente para dar plasticidad, cuerpo y brillo.
- En caramelos y helados ayuda a minimizar la cristalización del azúcar.
- Es un buen agente humectante.

Presentación del producto

- Granel.

Vida útil

- 2 meses.

Almacenaje

- Estanque de acopio calefaccionado.

La información indicada en esta ficha muestra las posibilidades técnicas de uso, no implicando garantía de resultado si no es aplicado correctamente. PROMAIZ S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.

Avenida Senador Jaime Guzmán S/N paradero 7 Isla de Maipo - Chile
Fono: 229255455, www.promaiz.cl, email: contacto@promaiz.cl