

DOLCERRA® 2511 - Edulcorante

Es una mezcla edulcorada con Estevia para Panadería, especialmente balanceada de Sorbitol, Polidextrosa y Edulcorante de origen natural de estevia, para sustituir azúcar en formulaciones bajas en calorías, libres de azúcar.

Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Mín.	Máx.
Humedad, %		5,0
Propiedades Físico-Químicas:	Catalogar	
Aspecto	Pass/Non Pass	
Color	Pass/Non Pass	
Olor	Pass/Non Pass	
Sabor	Pass/Non Pass	

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Microbiológico:	Catalogar	Máx.
Bacterias mesófilas totales, UFC/g		10.000
Detección Escherichia coli/g	Present/Absent	
Detección Salmonella spp/25g	Present/Absent	
Recuento Coliformes Totales, UFC/g		10
Recuento Hongos y Levaduras, UFC/g		100
Recuento Staphylococcus aureus, UFC/g		10

- Microbiológicos: se analizan lote por lote.

Leyenda del catálogo - Análisis Cualitativa:

PRESENT / ABSENT: Presencia= Insatisfactorio // Ausencia= Satisfactorio

PASS / NON PASS: Cumple = Igual al estándar // No Cumple = Diferente al estándar

Información Sensorial:

Aspecto	Polvo
Color	Blanco
Olor	Libre de olor extraño
Sabor	Dulce

Información Nutricional,*VT/100g:

Valor energético, kcal	184
Carbohidratos	95.6 g
Azúcares totales	1.5 g
Azúcares añadidos	0 g
Proteína	0 g
Grasa total	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Sodio	20 mg
Hierro	0.5 mg
Calcio	0.05 mg
Fibra dietética	33.9 g
Zinc	0.01 mg
Vitamina A	SD
Vitamina D	SD
Polioles	60

Principales Aplicaciones:

Alimentos de panadería

Características y Beneficios:

Actúa como un humectante.

Da el color deseado sin comprometer las características originales.

No afecta el sabor original de los productos aplicados.

Reduce el valor calórico.

Sabor neutro, muy uniforme.

Sabor suave y dulce. Excelente estabilidad a bajo pH y alta temperatura.

Sustituto de azúcar, con alto poder de dulzura 300 a 400 veces más dulce que la sacarosa.

Embalaje - Vida útil:

Cali Manufactura : Caja de cartón 24/24 Kg : 365 Días

Almacenamiento:

Almacenar en estiba, en un lugar cubierto, seco y ventilado, a temperatura ambiente.

Información de Regulaciones:

FCC (Food Chemical Codex)

Kosher Certificate

CAS: 50-70-4

Etiquetado: Res. 1506/2011

CAS: 68424-04-4

Revisión: 00 Publicación: 31.05.2022

La información aquí contenida es un título puramente indicativo de las posibilidades técnicas de usar el producto, no aplica garantía de resultados y no exime al usuario de verificar cualquier limitación técnica de uso bajo condiciones o propósitos específicos. Ingredion Incorporated y las compañías de su grupo se reservan el derecho de su grupo se reservan el derecho de modificar las especificaciones del producto.

Las marcas y el logotipo aquí mencionados son marcas registradas del grupo Ingredion Incorporated y son utilizadas por Ingredion. Todos los derechos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000001542

Ingredion Colombia S.A.
Carrera 5 No. 52-56 A.A. 6560
Nit: 890.301.690-3
Cali # Colombia

Teléfono: (57 602) 4315000
Fax: (57 602) 4315048

ingredion.com.co