

## GLUCOSA GLOBE® I 153

Jarabe obtenido por hidrólisis ácida controlada de almidón de maíz grado alimenticio.

### Propiedades

Físico-Químicas	Mín.	Máx.
Sólidos Brix, % a 20°C	87,1	88,3
Dextrosa Equivalente, %	38,0	42,0
pH	4,8	5,2
Contenido de SO <sub>2</sub> , ppm	100	350
Color (D.O.)		1,0

### Información Sensorial

Aspecto	Líquido viscoso traslúcido
Olor	Característico
Sabor	Ligeramente dulce

### Especificaciones

Microbiológicas	Máx.
Recuento de microorganismos mesófilos aerobios, UFC/g	500
Hongos y Levaduras, UFC/g	250
B. Coliformes totales, UFC/g	10
E. Coli y Salmonella	ND*

### Información Nutricional/100g

Calorías	341
Sólidos totales, g	85,3
Carbohidratos, g	85,3

Los contenidos de proteína, grasa, fibra, vitaminas y minerales no son nutricionalmente significativos.

### Certificaciones

Kosher pareve

\*ND: No detectable

### Declaración de Alérgenos

Contiene sulfitos.

### Empaque y Condiciones de Almacenamiento

Tambores por 40 kg, 290 kg y 300 kg.  
Los tambores almacenarlos sobre estibas, en bodega limpia, cubierta y libre de humedad.

### Vida Útil

6 meses.

### Información Regulatoria

CAS No: 8029-43-4  
Afirmación GRAS: 21 CFR 184.1865

### Aplicaciones y/o Características y Beneficios

Controla la cristalización de azúcares, aporta viscosidad, su poder edulcorante equivale al 40% del dulzor de la sacarosa. Aporta estabilidad de color y brillo en los productos elaborados.

Es usado en las siguientes aplicaciones:

Confitería, salsas, mermeladas, conservas, vinos, licores, carnes procesadas, helados, lácteos, snacks, panadería y pastelería.

Fecha: Febrero 1, 2013

La información contenida está dada a título de las posibilidades técnicas de utilización del producto, no implicando garantía de resultado y no dispensando al usuario de la verificación de eventuales limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente. Es responsabilidad del usuario determinar por sí mismo el uso adecuado del producto para sus propósitos específicos y adoptar las precauciones que sean necesarias. Ingredion Colombia S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2012.

**Ingredion Colombia S.A.**  
Carrera 5 No. 52-56 A.A. 6560  
Nit: 890.301.690-3  
Teléfono: (57 2) 4315000  
Fax: (57 2) 4315048  
Cali – Colombia  
[ingredion.com.co](http://ingredion.com.co)

ISO  
FPO