

GLUCONO DELTA LACTONA FG

| DESCRIPCIÓN | <p>Glucono Delta Lactona, es un aditivo alimentario multifuncional, estabilizante sintético, regulador de acidez, etc. Es una lactona del D-glucónico. Se obtiene derivado del Acido Glucónico. Es un polvo cristalino blanco inodoro, soluble en agua. Fórmula química: C₆H₁₀O₆</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|------------|-------------------|-------------------------------------|------------|-------------------------------------|------------|----------------------------------|------------|---|----------|---------------------------|------------|----------------------------|---------|
| COMPOSICIÓN | <p>Glucono Delta Lactona (GDL)</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| USO PREVISTO | <p>Es utilizado como conservante, coagulante de proteínas, agente de acidificación, de curado, conservante, agente saborizante, alimentos para deportistas. Este ingrediente puede usarse tanto en alimentos como en productos nutraceuticos.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| PAÍS DE ORIGEN | <p>China.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | <table border="1"> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Polvo cristalino.</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanco.</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Sin olor.</td> </tr> </table> | | Apariencia | Polvo cristalino. | Color | Blanco. | Olor | Sin olor. | | | | | | | | |
| Apariencia | Polvo cristalino. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Color | Blanco. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Olor | Sin olor. | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Especificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pureza (%)</td> <td>99,0-100,5</td> </tr> <tr> <td>Sustancias Reductoras D-glucosa (%)</td> <td>≤ 0,5 Máx.</td> </tr> <tr> <td>Ceniza Sulfatada (%)</td> <td>≤ 0,1 Máx.</td> </tr> <tr> <td>Solubilidad (%)</td> <td>> 99,9</td> </tr> <tr> <td>Humedad (Karl Fisher) (%)</td> <td>≤ 0,2 Máx.</td> </tr> <tr> <td>Tamaño de Partícula (Mesh)</td> <td>25 – 60</td> </tr> </tbody> </table> | | Parámetro | Especificación | Pureza (%) | 99,0-100,5 | Sustancias Reductoras D-glucosa (%) | ≤ 0,5 Máx. | Ceniza Sulfatada (%) | ≤ 0,1 Máx. | Solubilidad (%) | > 99,9 | Humedad (Karl Fisher) (%) | ≤ 0,2 Máx. | Tamaño de Partícula (Mesh) | 25 – 60 |
| Parámetro | Especificación | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pureza (%) | 99,0-100,5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sustancias Reductoras D-glucosa (%) | ≤ 0,5 Máx. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ceniza Sulfatada (%) | ≤ 0,1 Máx. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Solubilidad (%) | > 99,9 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (Karl Fisher) (%) | ≤ 0,2 Máx. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tamaño de Partícula (Mesh) | 25 – 60 | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Especificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Total de Bacterias (UFC/g)</td> <td>50 Máx.</td> </tr> <tr> <td>Recuento Aerobio Mesófilos (UFC/g)</td> <td>50 Máx.</td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i> (UFC/g) (En 10 g)</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp</i> (UFC/g) (En 25 g)</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Levadura (UFC/g)</td> <td>10 Máx.</td> </tr> </tbody> </table> | | Parámetro | Especificación | Recuento Total de Bacterias (UFC/g) | 50 Máx. | Recuento Aerobio Mesófilos (UFC/g) | 50 Máx. | <i>E. coli</i> (UFC/g) (En 10 g) | Negativo | <i>Salmonella spp</i> (UFC/g) (En 25 g) | Negativo | Levadura (UFC/g) | 10 Máx. | | |
| Parámetro | Especificación | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Total de Bacterias (UFC/g) | 50 Máx. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Aerobio Mesófilos (UFC/g) | 50 Máx. | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>E. coli</i> (UFC/g) (En 10 g) | Negativo | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Salmonella spp</i> (UFC/g) (En 25 g) | Negativo | | | | | | | | | | | | | | | |
| Levadura (UFC/g) | 10 Máx. | | | | | | | | | | | | | | | |

Elaborado por: **JACK FIGUEIRA**
Asistente de Calidad

Aprobado por: **PAULINA AROS**
Coord. de Control y Gestión de Calidad

| | | |
|---------------------------------|---|-----------------------|
| METALES PESADOS | Parámetro | Límite |
| | Metales Pesado (ppm) | 10 máx. |
| | Plomo (ppm) | ≤1ppm |
| | Arsénico (ppm) | ≤3ppm |
| | Cobre (Cu) (ppm) | 10 máx. |
| | Selenio (Se) (ppm) | 0,3 máx. |
| | Zinc (Zn) (ppm) | 100 máx. |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | Información Nutricional | Por cada 100 g |
| | Energía (Kcal) | 400 |
| | Proteína (g) | 0 |
| | Grasa (g) | 0 |
| | Colesterol (g) | 0 |
| | Carbohidratos disponibles (g) | 99,9 |
| | Azúcar (g) | 0,0 |
| | Fibra Dietética (g) | 0,0 |
| | Sodio (mg) | 0,58 |
| DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS | Producto obtenido a partir de síntesis química, libre de alérgenos. | |