

<b>PRODUCTO:</b> GLUCOSA DURA 44/37 <b>CÓDIGO:</b> 26216	<b>FECHA:</b> 30/12/2009 <b>REVISIÓN:</b> 01
---	---

**Características:**

Líquido viscoso, ligeramente amarillo, transparente, con un sabor ligeramente dulce y olor neutro.

**Composición:**

Jarabe de Glucosa. Es una disolución acuosa purificada y concentrada de sacáridos nutritivos obtenidos por hidrólisis de almidón. Se caracteriza por un alto contenido en polisacáridos.

VARIABLES	ESPECIFICACIONES	UNIDADES
Materia Seca	82 - 83	%
Brix (20°C)	85 - 86	°Bx
D.E. (Lane Enyon)	35 - 40	-
Dextrosa	11 - 17	%
Maltosa	10 - 17	%
Triosa	9 - 17	%
Color	≤ 1	-
pH (50%)	3.5 – 5.5	-
Dióxido de Azufre	≤ 10	mg/kg
Levaduras	≤ 100	n/g
Mohos	≤ 50	n/g
Recuento total	≤ 300	n/g

**Información Adicional****Declaración GMO:**

Este Jarabe de Glucosa es procesado a partir de materias primas no-GMO, cumpliendo los requisitos de la legislación GMO en vigor en la UE. Por lo tanto, no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº 1829/2003 ni del Reglamento (CE) nº 1830/2003 y su utilización no necesita de etiquetado adicional.

**Requisitos Legales:**

Este producto cumple con:

Directiva 2001/111/EEC (Azúcares para consumo humano).

Directiva 2007/68/EC (sobre Etiquetado Alimentario). Se recomienda el etiquetado como Jarabe Glucosa.

**Caducidad y condiciones de almacenamiento:**

La caducidad del producto en recipiente no abierto es de 24 meses desde la fecha de fabricación.

Se recomienda almacenar entre 50-60°C.

Precaución: a temperaturas por debajo de 10°C pueden cristalizar sus azúcares.

No podrá ser utilizado si no es calentado previamente hasta los 25-60°C y los cristales no están completamente disueltos.