

FRUCTOSA

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Fructosa
CAS #	57-48-7
FÓRMULA QUÍMICA	C6H12O6
ADITIVO ALIMENTARIO	E-955
FECHA DE REVISIÓN	14 08 2024

1. DESCRIPCIÓN

Es un azúcar simple de origen natural presente en las frutas y en la miel. La fructosa es de bajo índice glucémico, soluble en agua y con 1.2 – 1.7 veces más dulce que la sacarosa (poder edulcorante = 1) como poder edulcorante, además tiene un aporte menor de calorías que el azúcar común.

2. APLICACIONES

- En la fabricación de bebidas, como refrescos, jugos, bebidas deportivas y batidos, etiquetados como "bajos en calorías" o "sin azúcar agregada" como un sustituto del azúcar refinado. Su alta solubilidad la hace ideal para bebidas frías y calientes.
- En la elaboración de productos de panadería y repostería, como pasteles, galletas, pan y productos horneados en general, además en la producción de salsas, aderezos para ensaladas y condimentos, ayuda a mejorar la textura y aporta dulzura.
- En la fabricación de productos lácteos como yogur, helado y postres lácteos como endulzante y para mejorar su sabor.
- Alimentos procesados, como cereales para el desayuno, barras energéticas y alimentos para bebés, es empleado como edulcorante.
- Se utiliza como excipiente en la formulación de algunos medicamentos y suplementos, ya que puede mejorar la palatabilidad de los productos y servir como agente de flujo.
- Se emplea en alimentos y bebidas etiquetados como "bajos en calorías" o "sin azúcar agregada" como un sustituto del azúcar refinado.

3. RECOMENDACIONES

- Debe usarse con moderación. Su consumo excesivo puede tener efectos negativos en la salud, como el aumento de los niveles de triglicéridos en sangre y la resistencia a la insulina.
- Use utensilios de medición precisos para dosificar.

- Guarde en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar directa y la humedad. Asegúrese que el empaque esté herméticamente cerrado para evitar la absorción de humedad.
- Superados los 24 meses de almacenamiento, se deberá controlar la calidad antes de usar.

4. PROPIEDADES FISICO QUÍMICAS

Apariencia	Polvo cristalino blanco
Olor y sabor	Dulce
Contenido de Fructosa, (base seca) %	98.0 % a 102.0%
Acidez, ml	Contenido de Fructosa, (base seca)% 98.0
Hidroximetilfurfural, (base seca) %	0.1 máx.
Peso molecular	188 g/mol
Rotación específica	-91.0° ~ -93.5°
Residuo en Ignición	0.05 máx.
Sustancias relacionadas	≤ 0.5%
Productos de hidrólisis	≤ 0.1%
Metales Pesados	≤ 10 ppm
Plomo (Pb)	≤1 ppm

5. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Recuento total en placa UFC/g	≥ 10000
Coliformes totales UFC/g	≥ 10000
Escherichia Coli	Ausencia en 25g
Salmonella spp.	Ausencia en 25g
Hongos y levaduras UFC/g	≤ 100

Nota: El producto cumple con el estándar USP.