

# ALULOSA

## FICHA TÉCNICA



<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Alulosa
<b>CAS #</b>	73599-79-6
<b>FÓRMULA QUÍMICA</b>	$C_6H_{12}O_6$
<b>NOMBRE IUPAC</b>	D-psicosa
<b>ADITIVO ALIMENTARIO</b>	E-1103
<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	24 08 2024

### 1. DESCRIPCIÓN

Es un azúcar raro que se encuentra de forma natural en algunos alimentos, como ciertas frutas, pero también se puede producir de manera sintética a partir de la glucosa. A diferencia de otros azúcares como la sacarosa (azúcar de mesa) o la fructosa, la alulosa tiene un valor calórico mucho más bajo y apenas afecta los niveles de azúcar en sangre, lo que la hace atractiva para personas que siguen dietas bajas en carbohidratos o que buscan reducir su ingesta de azúcar.

### 2. APLICACIONES

Se encuentra en una variedad de productos alimentarios etiquetados como "sin azúcar añadido" o "bajo en carbohidratos como: Bebidas gaseosas y deportivas, productos de panadería y repostería, helados, productos lácteos, salsas y aderezos, así como en la formulación suplementos dietéticos en polvo o líquidos.

### 3. RECOMENDACIONES

- Consuma con moderación, el exceso de cualquier edulcorante puede ocasionar efectos secundarios.
- Asegúrese agitar o mezclar para una distribución uniforme.
- Mantenga el empaque bien cerrado en un lugar fresco y seco lejos de la luz solar directa y la humedad.
- No caduca, sin embargo, se recomienda consumir preferentemente durante los primeros 24 meses a partir de su fecha de fabricación.

### 4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

*No contiene calorías, carbohidratos, grasas ni proteínas significativas por gramo.*

### 5. PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

<b>Apariencia</b>	Polvo fino granulado blanco
<b>Olor y sabor</b>	Muy dulce
<b>Pureza</b>	98.0 %

<b>pH</b>	7.0
<b>Peso molecular</b>	180.16 g/mol
<b>Rotación específica</b>	+52.7° a +53.5°
<b>Residuo en Ignición</b>	≤ 0.1%
<b>Metales Pesados</b>	≤ 10 ppm
<b>Plomo (Pb)</b>	≤1 ppm

## 6. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

<b>Recuento total en placa UFC/g</b>	≥ 10000
<b>Coliformes totales UFC/g</b>	≥ 10
<b>Escherichia Coli</b>	Ausencia en 30g
<b>Salmonella spp.</b>	Ausencia en 30g
<b>Hongos y levaduras UFC/g</b>	≤ 100

Nota: *El producto cumple con el estándar USP.*