

DEXTROSA

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Dextrosa
SINONIMOS	Glucosa; Hexosa; Cerelosa; Azúcar de Maíz, dextro-Glucosa, D-Glucosa, Azúcar de Uva
CAS #	5996-10-1
FÓRMULA QUÍMICA	$C_6H_{12}O_6 + H_2O$
ADITIVO ALIMENTARIO	E-1200
FECHA DE REVISIÓN	14 08 2024

1. DESCRIPCIÓN

Es un tipo de azúcar simple que también se conoce como glucosa monohidrato, se obtiene generalmente a través de la hidrólisis del almidón, que suele proceder de fuentes como el maíz. Es altamente soluble en agua y tiene un sabor dulce.

2. APLICACIONES

- Como edulcorante y agente de textura en la fabricación de una amplia gama de productos alimenticios, como bebidas deportivas, golosinas, helados, productos horneados y alimentos enlatados. También se utiliza en la producción de jarabes y caramelos.
- En la fabricación de tabletas y comprimidos como agente aglutinante y diluyente.
- En la producción de bebidas deportivas y energéticas, se utiliza para proporcionar una fuente rápida de carbohidratos que pueden ser absorbidos fácilmente por el cuerpo durante el ejercicio físico.
- Como materia prima en la fabricación de diversos productos químicos, incluyendo productos de fermentación como el alcohol etílico.
- En medicina para el diagnóstico de ciertas condiciones, como la prueba de tolerancia a la glucosa.
- Como fuente de energía en la formulación de alimentos para mascotas y ganado.

3. RECOMENDACIONES

- Utilice como edulcorante en lugar de azúcares más complejos para lograr una dulzura rápida y una mayor solubilidad en productos líquidos.
- 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	Neutro- Dulce
Solubilidad	Soluble en agua.
Peso molecular	198.17g/mol
Punto de fusión	146 °C
Rotación específica	+52.7
Humedad	4%
Concentración	95%
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.*