

MALTODEXTRINA

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Maltodextrina
CAS #	9050-36-6
FÓRMULA MOLECULAR	(C6H10O5)n
NOMBRE IUPAC	Dextrinomaltosa.
ADITIVO ALIMENTARIO	E-1400
FECHA DE REVISIÓN	17 08 2024

1. DESCRIPCIÓN

Es un carbohidrato complejo derivado del almidón. Se obtiene mediante la hidrólisis parcial del almidón, generalmente de fuentes como el maíz, el trigo o la papa. Posee una estructura molecular más pequeña que el almidón, lo que le confiere propiedades únicas y diversas aplicaciones en la industria alimentaria.

2. APLICACIONES

- Se utiliza como excipiente diluyente en cápsulas y comprimidos, como aglutinante en comprimidos (tanto por compresión directa como por granulación húmeda), como agente de recubrimiento en solución acuosa de comprimidos.
- Se usa para darle mayor estabilidad a productos congelados que necesitan mantener la misma textura y apariencia cuando estos alimentos sean descongelados.
- Debido a su capacidad para retener agua y formar una textura gelatinosa, la maltodextrina se utiliza en alimentos procesados como salsas, postres, helados y productos horneados para mejorar la consistencia y la estabilidad.
- Se emplea regularmente como edulcorante en alimentos y bebidas. Aunque no es tan dulce como el azúcar de mesa, puede agregar un ligero dulzor a los productos sin aumentar significativamente su contenido de azúcar.
- Se usa en productos diseñados para atletas y personas activas, ya que proporciona energía rápida y sostenida. Se mezcla fácilmente con líquidos y se digiere rápidamente, lo que la convierte en una fuente de carbohidratos de rápida absorción durante el ejercicio.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores por 100 gramos:	
Calorías 378	
Calorías grasa	0g

WWW.MCKENNAGROUP.CO

La información contenida aquí es una recopilación de los datos de la ficha técnica de nuestro proveedor

Grasa total	0g
Grasa saturada	0g
Grasa trans	0g
Grasa monoinsaturada	0g
Grasa poli-insaturada	0g
Proteína	0g
Carbohidratos totales	94.5g
Azúcares	4 g
Fibra dietética	0g
Fibra soluble	0g
Fibra insoluble	0g
Alcoholes de azúcar	0g
Otros carbohidratos	0g
Calcio	16mg
Hierro	0g
Sodio	90mg
Magnesio	6mg
Potasio	5mg
Fósforo	8mg

NOTA: La información anterior se considera típica y no forma parte de la especificación del producto. Cada valor representa el promedio de los análisis realizados con muestras de varios lotes de productos. Todos los datos de nutrientes se informan de 100 gramos de producto, suponiendo un 5% de humedad y 94.5 gramos de carbohidratos. No es una fuente significativa de Vitamina A, Vitamina C, Vitamina D, Vitamina E, Vitamina K, Tiamina, Riboflavina, Niacina, Vitamina B6, Folato, Vitamina B12, Ácido pantoténico, Biotina o minerales Cromo, Cobre, Yodo, Manganeso, Molibdeno, Selenio, Zinc.

4. RECOMENDACIONES

- Es importante acompañarla con suficiente agua para facilitar la digestión y evitar problemas gastrointestinales.
- Los suplementos alimenticios no deben utilizarse como sustitutos en una dieta equilibrada.
- 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.

5. PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Apariencia	Polvo blanco blanco a crema
Valor calórico	1.0- 1.5 kcal/gramo
Sabor	Neutro a dulce
Humedad:	≤ 5%
Punto de inflamación	286.7 °C
Punto de fusión	240°C
Punto de ebullición	527,1 °C atm 760mmHg
pH	4.5 – 6.5 min
Solubilidad	≤98%

Bario	5 mg/kg max
Metales Pesados	20 mg/kg max
Zinc (Zn)	50 mg/kg max
Cromo (Cr)	20 mg/kg max
Plomo (Pb)	10 mg/kg max
Arsenico (As	3 mg/kg max
Mercurio (Hg)	1 mg/kg max
Cadmio (Cd)	1 mg/kg max
Hierro (Fe)	50 mg/kg max

6. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Mesofilos Aerobios	Max. 1.000 UFC/g
Hongos y levaduras	Max. 1.000 UFC/g
E. Colí	Negativo
Salmonella	Negativo/ 25 gr

Nota: El producto cumple con el estándar USP.