

CÓDIGO: F-FT- 41

FECHA DE EMISIÓN: 11-01-2025

VERSIÓN: 1

# FICHA TECNICA

## GLUCOSA LIQUIDA

### PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre químico: Glucosa Liquida

Sinónimos: Dextrosa, Jarabe de glucosa, Glucosa monohidratada, Glucosa líquida, Alfa-D-glucopiranososa.

CAS: 8029-43-4

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

Origen: Nacional

### DESCRIPCION DEL PRODUCTO

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

### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

| <b>ESPECIFICACIONES DE CALIDAD</b> | <b>GLUCOSA LIQUIDA</b> |             |
|------------------------------------|------------------------|-------------|
| <b>Fisicoquímico</b>               |                        |             |
|                                    | <b>Mín.</b>            | <b>Máx.</b> |
| Sólidos Brix, % a 20°C             | 82,8                   | 83          |
| Dextrosa Equivalente, %            | 38,0                   | 42,0        |
| pH                                 | 4,8                    | 5,2         |
| Contenido de SO <sub>2</sub> , ppm | 100                    | 250         |
| Color (D.O.)                       |                        | 1,0         |
| Baumé (140/60°F)                   | 43,0                   | 43,5        |

| <b>ESPECIFICACIONES DE CALIDAD</b> | <b>GLUCOSA LIQUIDA</b>     |
|------------------------------------|----------------------------|
| Aspecto                            | Líquido viscoso traslúcido |
| Olor                               | Característico             |
| Sabor                              | Ligeramente dulce          |

| <b>ESPECIFICACIONES DE CALIDAD</b> | <b>GLUCOSA LIQUIDA</b> |
|------------------------------------|------------------------|
| Microbiológicas                    |                        |
|                                    | <b>Máx.</b>            |
| Mesófilos aerobios, UFC/g          | 500                    |
| Hongos y Levaduras, UFC/g          | 250                    |
| B. Coliformes totales, UFC/g       | 10                     |
| E. Coli y Salmonella               | ND*                    |

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL/100G</b> | <b>GLUCOSA LIQUIDA</b> |
|-------------------------------------|------------------------|
| Calorías                            | 324                    |
| Sólidos totales, g                  | 81,0                   |
| Carbohidratos, g                    | 81,0                   |

## APLICACIONES

Confitería, lácteos, vinos y licores, salsas, conservas, panadería, pastelería, alimentos en general.

## ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN

Los tambores almacenarlos sobre estibas, en bodega limpia, cubierta y libre de humedad. Almacenar el producto en tanques de acero inoxidable con control de temperatura (Entre 48°C y 55°C).

## PRESENTACIÓN

| <b>Empaque original</b> | <b>Dispensación</b> | <b>Dispensación</b> |
|-------------------------|---------------------|---------------------|
| Tambor de 300 y 290 kg  | Empaque por 40 kg   | Empaque por 1 kg    |

## VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 24 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias

investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.