

MALTODEXTRINA GRADO ALIMENTICIO 18-20

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Maltodextrina

Sinónimos: Polisacáridos parcialmente hidrolizados, Dextrina soluble

Formula Química: $H(C_6H_{10}O_5)_n-OH$

CAS: 9050-36-6

EINECS: 232-940-4

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen: China

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La maltodextrina es un polisacárido derivado de la hidrólisis parcial del almidón. Se utiliza en la industria alimentaria como espesante, estabilizante y fuente de energía en diversas formulaciones. Su dulzura es baja y su solubilidad en agua es alta, lo que la hace adecuada para bebidas, productos lácteos, confitería y suplementos nutricionales.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

| REFERENCIA | MALTODEXTRINA GRADO ALIMENTICIO 18-20 |
|------------|---------------------------------------|
| Aspecto | Polvo Amorfo |

| | |
|----------------|---------------------------|
| Color | Blanco |
| Pureza | >94 |
| Color | Sin Olor |
| Solubilidad | Altamente Soluble En Agua |
| pH | 4.0-6.0 |
| Peso molecular | 1000-10,000 G/Mol |

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

| REFERENCIA | MALTODEXTRINA GRADO ALIMENTICIO 18-20 |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| Valor de | 18-20 |
| Humedad, % | ≤6 |
| Solubilidad, % | ≥98 |
| Prueba de Yodo | Negativo |
| Cenizas De Ácido Sulfúrico (Mg/Kg) | ≤1.0 |
| Dióxido de Azufre (Ppm) | ≤100 |
| Arsénico (As) (Ppm) | ≤1.0 |
| Plomo (Ppm) | ≤1.0 |
| Fructosa, % | <0.01 |
| Acidez, % | 1.2-1.5 |
| Glucosa | 1.0 |
| Sacarosa | ≤5.0 |
| Recuento Total De Placas (Ufc/G) | ≤3000 |
| E. Coli | Ninguno |

USOS

Industria alimentaria

✓ Se emplea como espesante, estabilizante y agente de carga en productos como salsas, sopas, postres y productos horneados. También se utiliza para mejorar la textura y solubilidad en bebidas instantáneas.

Suplementos deportivos y nutricionales

✓ Fuente rápida de energía en bebidas energéticas, suplementos para atletas y fórmulas de recuperación muscular debido a su rápida absorción.

Industria farmacéutica

✓ Utilizada como excipiente en tabletas y cápsulas para mejorar la estabilidad y manipulación de los ingredientes activos.

Confitería

✓ Se emplea en caramelos, chicles y chocolates para mejorar la textura y reducir la cristalización del azúcar.

Bebidas y lácteos

✓ Ayuda a mejorar la disolución, la viscosidad y la estabilidad de productos como leches saborizadas, batidos proteicos y jugos en polvo.

Productos dietéticos

✓ Se usa en formulaciones bajas en azúcar como sustituto parcial de la sacarosa, proporcionando textura sin afectar significativamente el sabor.

Cosmética y cuidado personal

- ✓ Utilizada como agente absorbente y estabilizador en cremas, lociones y productos para el cabello.

MANIPULACIÓN

- ✓ Utilizar guantes y mascarilla para evitar inhalación del polvo.
- ✓ Evitar contacto con humedad para prevenir aglomeraciones.
- ✓ Mantener en áreas ventiladas y libres de contaminantes.

ALMACENAMIENTO

- ✓ Conservar en envases herméticamente cerrados.
- ✓ Almacenar en un lugar seco, fresco y libre de olores fuertes.
- ✓ Temperatura recomendada: 10-30°C.
- ✓ Humedad relativa menor al 65%.

PRESENTACIÓN

| Empaque original | Dispensación |
|-------------------------|-----------------------|
| Saco por 25 Kg | Dispensación 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.