



# Globe<sup>®</sup> Glucosa deshidratada de Maíz 019410

Industria frigorífica, Helados.

ficha técnica

## Propiedades

### Físico-Químicas

	Min.	Máx.
Dextrosa Equivalente (D.E.)	38.0	45.0
Cenizas, %	-	1.0
pH	4.5	5.5
SO <sub>2</sub> , ppm	-	40.0
Humedad, %	-	5.0
Arsénico, ppm	-	1.0
Cobre, ppm	-	5.0
Plomo, ppm	-	2.0

### Distribución de azúcares (H.P.L.C.), % b.s.

Dextrosa	<1.0
Maltosa	>35.0

### Datos Sensoriales

Olor	Característico
Sabor	Característico
Aspecto	Polvo blanco

### Standard Microbiológico

	Min.	Máx.
Bacterias Mesófilas ufc./g	-	2000
Hongos, ufc./g	-	100
Levaduras ufc/g	-	100
Coliformes Totales NMP/g	-	<10
E. Coli/ 10g	-	Ausente

### Datos Nutricionales/100 g (\*)

Calorías, Kcal.	380
Total de carbohidratos, g	94

No contiene grasas, proteínas, fibras, vitaminas y minerales de importancia significativa.

\*VT - Valores típicos de referencia. No constituyen una especificación de producto.

## Certificaciones

R.N.P.A. 02-351.123  
Kosher Parve Lemehadrin  
SE.NA.SA. A-1714

## Envase y Almacenaje

Bolsas de 25 kg. (55 lb.)

En condiciones normales de manipuleo y conservación el producto se mantiene inalterable durante 12 meses.

## Regulaciones

CAS no. 9050-36-6

## Beneficios

Baja higroscopicidad  
Bajo contenido de dextrosa  
Soluble en frío

La información contenida en este boletín está dada a título de las posibilidades técnicas de utilización del producto, no implicando garantía de resultado y no dispensando al usuario de la verificación de eventuales limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente. Productos de Maíz S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.

REV. 11/08/04



Atención a clientes:  
(11) 4341-8542/81/48/31/00  
sac@pdm.com.ar



Diag. Roque S. Peña 1149 – 3º piso  
C1035AAG – Ciudad Autónoma de Bs.As.  
República Argentina  
Tel. (11) 4341-8500 Fax: (11) 4341-8505  
www.pdm.com.ar