



DEXTROSA MONOHIDRATADA AA

Dextrosa o D-Glucosa cristalizada monohidratada.

DESCRIPCIÓN:

Glucosa purificada, cristalizada, obtenida tras la hidrólisis del almidón de origen no transgénico (NO OGM).



Materia prima para piensos según Reg. (UE) N° 2017/1017 Catálogo de materias primas para piensos.

Cumple con el Real Decreto 465/2003 y modificaciones posteriores, sobre las sustancias indeseables en alimentación animal.

ESPECIFICACIONES:



Aspecto	Polvo blanco
Sabor	Dulce
Olor	Neutro
Densidad	0.5-0.6kg/l
Humedad	9.1% máx.
Pureza	> 99.5% sms
pH	4-6
Cenizas	< 0.1 g
Energía Bruta	3640Kcal/Kg
Valores Microbiológicos:	
Gérmes Aerobios	1000 ufc/g máximo
Levaduras	10 ufc/g máximo
Mohos	10 ufc/g máximo
Salmonella	Ausencia en 25 g
Tamaño de partícula:	
Superior a 500 micras	10% máximo
Superior a 100 micras	80% aprox.

Los anteriores valores son sobre materia total y se proporcionan a título indicativo y no pueden ser considerados como contractuales.



PROPIEDADES E INDICACIONES:

- Aporte de energía de fácil asimilación.
- Puede utilizarse para espesar los jarabes de glucosa.

PRECAUCIONES Y ALMACENAMIENTO:

Conservar en envase cerrado, al abrigo del polvo y la humedad.

Fecha de consumo preferente: 1 año después de su fecha de fabricación.

Fecha de caducidad: 5 años después de la fecha de fabricación.

Envases: en saco de 25 kg. Pallets de 1.125 kg,

