

# Ficha Técnico Comercial

FTC 1766/01.05  
04-04-2024

## PRODUTO

Código	0132005
Designação	DEXTROSE MONOHYDRATE DEXTROPAN 100 25KG
Descrição	Dextrose mono-hidratada é um monossacárido cristalino de D-glucose, que se apresenta na forma de cristais brancos. Na sua forma cristalina, este açúcar natural tem sido utilizado como um edulcorante e agente de texturização, ou como substrato de fermentação durante muito tempo. As aplicações para a dextrose são muito diversas desde os produtos de cereais (pão, biscoitos, barras, etc), produtos de confeitaria, bebidas, carne, etc.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aspecto	Pequenos cristais	
Cor	Branco	
Sabor	Doce	
Odor	Característico	
Físico - Químicas	Matéria seca	Min.90%
	D-glucose	Min. 99,5%
	pH (sol. 5% KCl 0,5N)	4 - 6
	Cinzas sulfatadas	Máx. 0,1%
	SO <sub>2</sub>	Max. 10mg/kg
Microbiologia	Microorganismos totais	Máx. 500ufc/g
	Bolores	Máx. 50ufc/g
	Leveduras	Máx. 50ufc/g
	<i>E. coli</i>	Negativa em 1g
	<i>Salmonella</i>	Negativa em 25g

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1556kJ 364Kcal
Lípidos	0,0g
- dos quais saturados	0,0g
Hidratos de Carbono	91,0g
- dos quais açúcares	91,0g
Proteínas	0,0g
Sal	0,0125g

## EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificadas com código de barras. Idiomas que constam na rotulagem da embalagem: PT
Conservação	Conservar em local fresco e seco, bem ventilado, longe de odores sem variações excessivas de temperatura.
Validade	2 anos
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

## LOGÍSTICA

	Saca
Quantidade	1 un
Comprimento	70,0 cm
Largura	44,0 cm
Altura	15,0 cm
Peso Líquido	25,000 Kg
Peso Bruto	25,200 Kg
Volume	0,046 m <sup>3</sup>
Material	Papel
Unidade de Venda	

