

Ficha Técnico Comercial

FTC 7626/01.00
 22-10-2026

PRODUTO

Código	0132049
Designação	GLUCIDEX 6 (MALTODEXTRINA) ROQUETTE 25KG
Descrição	Maltodextrina em pó. Mistura de sacarídeos nutritivos, produzida por hidrólise, purificação e secagem por pulverização de amido de milho ceroso comestível.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Maltodextrina	
Aspecto	Pó	
Cor	Branco	
Odor	Neutro	
Sabor	Neutro	
Físico - Químicas	Perda por secagem	máx. 6% (w/w)
	Equivalente de dextrose	5 - 8 % (w/w)
	pH	4,5 - 5,5
	Cinzas sulfatadas	máx. 0,1%
	SO ₂ (Dióxido de enxofre)	máx. 10 mg/kg
	Arsénio	máx. 0,2mg/kg
	Chumbo	máx. 0,2mg/kg
	Mercúrio	máx. 0,02mg/kg
	Cádmio	máx. 0,1mg/kg
	Granulometria (Fração por crivo)	
	Resíduo em 500 µm	máx. 5%
	Resíduo em 40 µm	min. 95%
Microbiologia	Contagem total de microrganismos aeróbios	máx. 1000/g
	<i>Enterobacteriaceae</i>	máx. 10/g
	Contagem total de Bolores	máx. 50/g
	Contagem total de Leveduras	máx. 50/g
	E. coli	Não detectado em 1g
	<i>Salmonella</i>	Não detectado em 25g

Esporos de Anaeróbios Sulfito-Redutores	máx. 10/g
---	-----------

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS

Declaração Nutricional	100g
Energia	1630 kJ 385 kcal
Lípidos	0,0 g
- dos quais saturados	0,0g
Hidratos de Carbono	96 g
- dos quais açúcares	1,2 g
Proteínas	≤ 0,15 g
Sal	0,0025 g

EMBALAGEM

Identificação	Todas as embalagens de venda/transporte são identificados com código de barras.
Conservação	Conservar o produto na embalagem original, fechada e protegida de grandes variações de temperatura e humidade. Após abertura o produto deve ser utilizado o mais rápido possível, para evitar reabsorção humidade.
Validade	5 anos
Material	O material de embalagem é apto para estar em contacto com produtos alimentares
Marcação	Com marcação de lote

LOGÍSTICA

	Saca
Quantidade	25 kg
Comprimento	75,0 cm
Largura	38,0 cm
Altura	13,0 cm
Peso Líquido	25,000 kg
Peso Bruto	25,400 kg
Volume	0,037m ³
Material	Plástico/Papel
Unidade de Venda	