

# MALTODEXTRINA

## DESCRIPCION GENERAL

La Maltodextrina, es un polvo de carbohidratos blanco, blando, de baja dulzura, tiene alta solubilidad y dispersabilidad obtenido del maíz, a pesar de sus bajas características higroscópicas es un extensor y aportador de sólidos ideal.

### Análisis Químico

DE (Dextrosa) : 9.0 – 12.0  
 Humedad : 6.00 % Max  
 Minerales : 0.6 %  
 Ph : 4.0 – 6.0  
 Solubilidad : >98  
 Arsénico (As) : <0.5

### Análisis Microbiológico

Coliformes : < 30 ufc/g  
 Bacillos : < 3000  
 Salmonella : Ausencia  
 Hongos y levaduras : 50 ufc/g

### Composición Típica de los Carbohidratos

Monosacáridos : 0.8%  
 Disacárido : 2.9%  
 Trisacáridos : 4.4 %  
 Tetra sacáridos : 3.8 %  
 Pentasacáridos y superiores : 88.1%

### Aplicaciones

Se utiliza en la industria como humectante y espesante, para estabilizar alimentos con muchas grasas, para dispersar ingredientes secos, para favorecer el secado por aspersión de sabores, jugos de frutas u otros productos difíciles de secar, y como fuente de carbohidratos en bebidas energéticas, proporciona tantas calorías como el azúcar.

### Packing

Bolsa interna de polietileno laminado de 100 micras completamente sellado y bolsa de papel kraft multilaminada con barrera antihumedad. Peso neto de 25 kg de producto.

### Almacenaje y Manipuleo

Almacenar en un ambiente seco y fresco a temperaturas menores a los 25°C y a una humedad relativa menor al 60%. Abierta la bolsa debe tenerse cuidado de sellar el empaque de polietileno para prevenir la captación de humedad. El tiempo de vida útil es mínimo de 12 meses.





---

Call Center: (51-1)2611548

Teléfonos: (51-1)3710841 / (51-1) 3710104 / (51-1)3581870

Fax : (51-1)3710335

E-mail: [ventas@eurofarma.com.pe](mailto:ventas@eurofarma.com.pe) ; [ventas.institucional@eurofarma.com.pe](mailto:ventas.institucional@eurofarma.com.pe); [venta.industrial@eurofarma.com.pe](mailto:venta.industrial@eurofarma.com.pe)

Web: [www.eurofarma.com.pe](http://www.eurofarma.com.pe)