



GLICOSE EM PÓ (SÓLIDA)

SACO DE 25 KILOS

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO:

Amido de Milho hidrolisado, grau alimentício, obtido por controlada conversão química.

Especificações:

<u>Físico-Químico</u>	<u>Mín.</u>	<u>Máx.</u>
Dextrose Equivalente, DE	38,0	40,0
pH	4,5	5,5
SO ₂ , ppm		40
Umidade, %		5,0

Principais aplicações: recheios para bombons; barras de cereais, barras de proteína, cereais matinais, recheios e coberturas; biscoitos, recheios para biscoitos, bolos, misturas para bolos e misturas para pães; doce de leite, compotas, frutas cristalizadas, geleia de brilho e geleias em geral; sorvetes e sobremesas em pó; produtos cárneos.

Funcionalidade e benefícios:

Agente de viscosidade e corpo; confere textura; atua como umectante; promove brilho; promove reação de Maillard; evita a cristalização de sacarose e equilibra dulçor.