

FICHA TÉCNICA

ENSIS POLYSAC

Descripción:

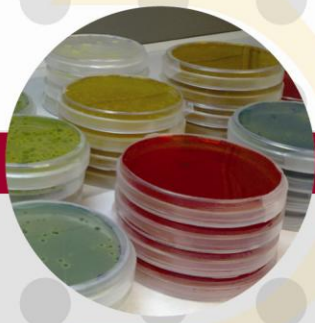
ENSIS POLYSAC es una preparación a base de polisacáridos obtenida a partir de un tratamiento enzimático, con posterior purificación y secado, de almidón de maíz.

Aspecto:

Polvo blanco cristalino, sin olor y con sabor ligeramente dulce.

Características físico-químicas:

Pérdida en secado:	≤ 5%
Cenizas:	≤ 0,1%
SO ₂ :	≤ 10mg/kg
pH (20% P/V):	4.5 - 5.5
Calcio:	≤ 20 mg/kg
Cloruro:	≤ 50 mg/kg
Sodio:	≤ 100 mg/kg
Potasio:	≤ 10 mg/kg
Dextrosa equivalente:	20-23%
Composición orientativa de los azúcares:	Dextrosa: 2%
	Maltosa: 7%
	Maltotriosa: 11%
	Carbohidratos superiores: 80%



Microbiología:

Coliformes totales:	0 cfu/25g
Salmonella:	0 cfu/25g
Staphylococcus aureus:	0 cfu/25g
Enterobacterias:	0 cfu/25g
E. coli:	0 cfu/10g
Bacterias mesófilas:	≤ 1000 cfu/10g
Mohos:	≤ 500 cfu/10g
Levaduras:	≤ 500 cfu/10g

Tamaño de partícula:

Por encima de 250micras:	≤ 10%
Por encima de 40micras:	≥ 60%

Almacenamiento:

Almacenar en un lugar fresco y seco, por debajo de 30°C, y por debajo de 50% de humedad relativa.