

FECHA: 09-04-2019

CERTIFICADO DE ANALISIS

Maltodextrina DE 10 -15

Nombre : Maltodextrina DE 10 -15	Lote Producción : 20190619
N° Cas : 9050-36-6	Fecha producción : 19/06/2019
Cantidad : 150 Toneladas	Fecha Vencimiento : 18/06/2021
Envase : Sacos 25 kg	Método de análisis : GB/T20884-20047

Parámetro	Especificación	Análisis Típico
Características	Polvo blanco con sombra amarilla, sin impurezas visibles, dulce, con sabor de maltodextrina, sin olor.	Polvo blanco con sombra amarilla, sin impurezas visibles, dulce, con sabor de maltodextrina, sin olor.
Concentración DE, % (m/m)	10 - 15	11,5
Agua, % (m/m)	≤ 6,0	5,4
Solubilidad	≥ 98,0	99,2
pH	4,5 – 6,5	5,3
Ceniza de sulfato % (m/m)	≤ 0,6	0,1
Prueba de Yodo	Negativa	Negativa
Arsénico (As), mg/kg	≤ 0,5	< 0,5
Plomo (Pb) mg/kg	≤ 0,5	< 0,5
Coliformes (MPN/100 g)	≤ 30	< 30
Recuento total de placa (UFC/g)	≤ 3000	< 100
Salmonella	Ninguna	Ninguna

Conclusión: El lote cumple con los requisitos de calidad del grado de excelencia según el estándar GB/T20884-2007.

El producto cuenta con certificación
 FSSC22000 / ISO 22000 / Halal / Kosher / ISO 9001 / ISO 14001

The present information is only to offer an orientation of the specific characteristics of the product delivered by Mercator Group. We recommend that buyers, when using our products, perform preliminary tests to determine that the characteristics of the product are suitable for their particular purposes. No authorization or guarantee is expressed or implied, with respect to the data. Nothing herein published constitutes a permit, suggestion or recommendation to put into practice inventions protected by any patent, nor as a recommendation for the use of any product or practice any procedure in violation of the law or government regulation, therefore it should not have responsibility awarded to Mercator Group once delivery is made.