

DEXTROSE

CARACTERES GENERAUX

Spécificité organoleptique - Aspect physique

Poudre blanche finement cristalline ayant une faible saveur sucrée.

Origine / fabrication / traitement

Obtenu par hydrolyse enzymatique de l'amidon de Maïs purifié et cristallisé.

Description Chimique

Poids Moléculaire : 198 - Formules : brute $C_6H_{12}O_6 \cdot H_2O$

UTILISATIONS

Rôle / Mode d'action / Effet

Biscuiterie Permet d'ajuster la coloration des biscuits

Biscotterie, viennoiserie, produits de panification

Fournit une source de sucres directement fermentescibles
Améliore la levée, la coloration extérieure et la durée de conservation des produits.

Pâtisserie industrielle : Conjointement à son effet sur la coloration de la croûte,
prolonge dans le temps la qualité de fraîcheur des produits finis

Boissons sucrées sans alcool

Exalte les arômes et permet d'ajuster l'équilibre entre la saveur sucrée et le goût.

Boissons en poudre

Support d'essence de haute qualité

Brasserie (bières de haute densité)

Excellente source de sucres fermentescibles pour l'enrichissement du Moût.

Confiseries

Réteneur d'humidité dans certains produits.
Permet d'ajuster la coloration de ceux contenant des protéines laitières.
Exalte le goût du fruit. Edulcorant léger.
Anticristallisant du saccharose.

En confiserie de fruits, permet d'augmenter la pression aromatique des sirops de confisage.
Dans les intérieurs pulvérulents de sucre cuit, provoque une sensation de fraîcheur ce qui exalte les arômes.

Confitures et Nappages

Crèmes glacées, glaces et sorbets

Baisse le point de congélation, ce qui améliore la texture tout en évitant les problèmes de cristallisation.

Condiments

Stabilise l'émulsion par abaissement du point de congélation

Salaisons

Utilisé dans la composition des saumures

Laboratoires pharmaceutiques

Constitue un nutriment des milieux de culture pour antibiotiques
Excipient de comprimés, pastilles,
Solutés injectables

... / ...

Dosage

| DOMAINES D' APPLICATIONS | Doses conseillées |
|---------------------------------------|-------------------|
| Biscuiterie - pâtisserie - confiserie | 5 % |
| Crèmes glacées et sorbets | 3 à 5 % |

Propriétés

- Le plus fort pouvoir réducteur de tous les sucres
- Directement assimilable par les levures que le transforment en alcool et gaz carbonique
- Directement assimilable par l'organisme puisque identique au Glucose sanguin et hépatique
- Se dissout dans son poids d'eau à 20°C
- Sa solubilité augmente rapidement avec la température et est égale à celle du saccharose des 55°C
- Brunit à la cuisson

SPECIFICATIONS**Caractéristiques chimiques**

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| Pureté | 99,5 à 100 % |
| Humidité - H ₂ O | 7 à 10 % |
| SO ₂ mg | 15 mg/Kg au maximum |
| Cendres sulfatées | 0,2 % maximum |
| Chlorures | 125 mg/Kg au maximum |
| Sulfates | 200 mg/Kg au maximum |

Caractéristiques microbiologiques

| | |
|------------------|-----------------------------------|
| Flore Totale | 1000 germes par gramme au maximum |
| Moisissures | 100 germes par gramme au maximum |
| Levures | 100 germes par gramme au maximum |
| Coliformes | 10 germes par gramme au maximum |
| Salmonelles | absence dans 25 grammes |
| Esherichia coli. | absence dans 1 gramme |

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

Emballage : boite de 1 Kg net.
 sac de 5 Kg et de 25 Kg net.

Conditions de conservation : à l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.

Péremption : Durée de vie de 1 an minimum en conditionnement d'origine.

CODE ARTICLE 1Kg ⇒ 450A - 5Kgs ⇒ 455B - 25Kgs ⇒ 330D

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.