

JARABES

JARABES DE FRUCTOSA

	DE	BRIX	COLOR	GLUCOSA	FRUCTOSA
FRUCTODEX 42		MIN. 69.6	MAX. 20	50-55	MIN. 42
FRUCT-AR 55		MIN. 74.8	MAX. 20		MIN. 55

USO RECOMENDADO

Para sustituir sacarosa en la elaboración/preparación de bebidas gaseosas, licores; recomendado para helados, dulces, mermeladas, panificado y confitería.



JARABES DE GLUCOSA

	DE	BRIX	COLOR	GLUCOSA	MALTOSA
GLUCOSA C.A	36-40	MIN. 80.6	MAX. 60	12-18	12-18
GLUCOSA CA EXTRA	36-40	MIN. 80.6	MAX. 30	12-18	12-18
GLUCOSA LÍQUIDA 45° BAUME	38-44	83.7-85.7		12-18	12-18
GLUCOSA LÍQUIDA 45° BAUME BAJO 202	38-44	83.7-85.7		12-18	12-18
GLUCOSA LÍQUIDA 43° BAUME	38-44	82.6-84.3		12-18	12-18
CEREDEX C.C	MIN. 85	70-72		MIN. 70	MAX. 20

USO RECOMENDADO

Confitería, dulce de leche, colorante caramelo, panificación.



JARABES DE MALTOSA

	DE	BRIX	COLOR	GLUCOSA	MALTOSA
MALTODEX 40	43-47	MIN. 80.6	MAX. 60	MAX. 5	39-43
MALTODEX 55	40-48	82,5-83,5		MAX. 10	52-58
MALTODEX EXTRA	42-47	MIN. 80.6	MAX. 40	MAX. 6	36-46
MALTODEX EXTRA FOR EXPORT	42-47	MIN. 82.5	MAX. 40	MAX. 6	36-46
GLUCOSA HM	44-47	MIN. 80.6		MAX. 8	38-44
GLUCOSA HM EXTRA	43.5-48.5	81-83	MAX. 30	MAX. 5	42-48

USO RECOMENDADO

Confitería, cerveza.



JARABES MEZCLAS

	DE	BRIX	COLOR	GLUCOSA	FRUCTOSA
DULCIMEX	68-72	MIN. 79	MAX. 80	26-32	27-23
DEXTROAR	68-72	MIN. 77	MAX. 60	25-35	15-25
DEXTROBAT	68-72	MIN. 76,6		26-32	17-23

USO RECOMENDADO

Para sustituir el uso de sacarosa en helados, dulces, mermeladas, panificados y confitería.



ALMIDONES

	PH	HUMEDAD	USO RECOMENDADO
ALMIDÓN DE MAÍZ ALIMENTICIO	4 - 5	MAX. 14%	Espesante, texturizante, ligante, adhesivo, estabilizante y aglutinante.
ALMIDÓN MODIFICADO M70	5-7	MAX. 14%	Caramelos de goma, Dulce de leche Repostero. Firmeza en frío y fluidez en caliente.
ALMIDÓN MODIFICADO ACETAL 700	5-7	MAX. 14%	Alimentos congelados, enlatados, confituras, sopas y salsas y productos cárnicos.
ALMIDÓN MODIFICADO ACROSS SM	5 - 6	MAX. 14%	Resistente a altas temperaturas de proceso, condiciones ácidas y de agitación vigorosa. Estabilidad a ciclos de congelado, descongelado.
ALMIDÓN MODIFICADO ACROSS ADI	5 - 6	MAX. 14%	
ALMIDÓN DE MAÍZ TÉCNICO	4-7	MAX. 15%	Industria del papel, textil y cartón corrugado.
AGUSIL L33	5-7		Industria del papel.



HARINA DE MAÍZ



	HUMEDAD	%MATERIA GRASA	GRANULOMETRÍA	GMO FREE	USO RECOMENDADO
HARINA FINA DE MAÍZ	MÁX. 13.5 %	MÁX. 3 % BS	MÍN. 96 % P/P BAJO 300 µM	NO GMO	Consumo Humano, Consumo Animal (Harinas Zootécnicas).
SEMOLA DE MAÍZ	MÁX. 12.5 %	MÁX. 0.8 % BS	MÍN. 85 % P/P RETENIDO ENTRE 1000 Y 250 µM	NO GMO	Industria cervecera, materia prima de productos extrudados.
TROZOS DE MAÍZ DESGERMINADOS	MÁX. 14 %	MÁX. 0.6 % BS	MÍN. 80 % P/P RETENIDO ENTRE 5.6 Y 4 MM	NO GMO	Materia prima para producción de cereales para desayuno.

ACEITE MAÍZ



	HUMEDAD	ACIDEZ	CONTENIDO FÓSFORO	COLOR LOVIBOND	USO RECOMENDADO
ACEITE CRUDO DESGOMADO GRANEL	MÁX. 0.3 %	MÁX. 3 % COMO ÁCIDO OLEICO	MÁX. 200 MG/KG	ROJO MÁX. 6 AMARILLO MÁX. 50	Materia prima para producción de aceite comestible.
ACEITE REFINADO GRANEL	MÁX. 0.05 %	MÁX. 0.08 % COMO ÁCIDO OLEICO			Consumo humano. Materia prima para la industria láctea y farmacéutica.
ACEITE REFINADO PET (BOTELLA 900 ML Y 1-3-5 L)	MÁX. 0.05 %	MÁX. 0.08 % COMO ÁCIDO OLEICO			Consumo humano para ensaladas, frituras, etc.
ACEITE TÉCNICO	MÁX. 1 %	MÁX. 15 % COMO ÁCIDO OLEICO	MÁX. 200 MG/KG		Alimentación animal.

ALCOHOL DE CEREAL



	GRADO ALCOHÓLICO (°GL)	ACIDEZ (MG DE AC. ACÉTICO/100 ML)	METHANOL (MG/L)	ALCOHOLES SUPERIORES (MG/L)	DESNATURALIZANTE	USO RECOMENDADO
ALCOHOL EXTRA NEUTRO DE CEREAL	MÍN. 96.0	MÁX. 2.0	MÁX. 10	MÁX. 10	NO CONTIENE	Ingrediente para la elaboración de bebidas alcohólicas.
ALCOHOL EXTRA NEUTRO DE CEREAL ESPECIAL	MÍN. 96.0	MÁX. 2.0	MÁX. 3	MÁX. 1	NO CONTIENE	Ingrediente para la elaboración de bebidas alcohólicas (vodka).
ALCOHOL BUEN GUSTO DE CEREAL	MÍN. 95.7	MÁX. 2.0	MÁX. 100	MÁX. 25	NO CONTIENE	Ingrediente para la elaboración de bebidas alcohólicas (licores, etc.), perfumería, disolvente.
ALCOHOL ETÍLICO DESNATURALIZADO OTROS USOS (12 MG/L DB)	MÍN. 95.7	MÁX. 3.0	MÁX. 200	MÁX. 100	CONTIENE 12 MG/L DE DENATONIO BENZOATO	Perfumería.
ALCOHOL ETÍLICO PARA AÑEJAR	MÍN. 94.5 - MÁX. 94.8	MÁX. 1.5	MÁX. 150	MÍN. 4000 (*)	NO CONTIENE	Elaboración de bebidas alcohólicas que requieren añejamiento (whisky).
AGUARDIENTE DE CEREAL	MÍN. 68.0 - MÁX. 80.0	-	MÁX. 70	MÍN. 4000 (*)	NO CONTIENE	Elaboración de bebidas alcohólicas, aguardientes.



AZÚCAR



	HUMEDAD	ICUMSA	POLARIDAD	USO RECOMENDADO
BLANCO COMÚN TIPO A	MÁX. 0.10	MÁX. 150	MÍN. 99.8%	Para industrias de dulces, confituras, endulzantes de bebidas y jugos, consumo humano.
ORGÁNICO NOP	MÁX. 0.10	MÁX. 450	MÍN. 99.5%	
CRUDO	MÁX. 0.30	MÁX. 1300	96 - 98.9%	

OTROS



	HUMEDAD	%MATERIA GRASA	% PRO-TEÍNA	ENERGÍA	ENERGÍA BRUTA	MATERIA SECA	TOXINAS	USO RECOMENDADO	
WET GLUTEN FEED	58 - 64 %		MÍN. 21 % BS		APROX. 4.3 KCAL/KG	36 - 42 %	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) Máx. 20 µg/kg	Alimentación animal.	
WDGS (BURLANDA HUMEDA)	MÁX. 65 %	4 - 9 % BS	MÍN. 25 % BS		APROX. 5 KCAL/KG	MÍN. 35 %	Zearalenona Máx. 0.5 mg/kg Vomitoxina fusarium (Deoxinivalenol) Máx. 3 mg/kg Aflatoxina B1 Máx. 0.02 mg/kg		
GLUTEN FEED CÁSCARA	MÁX. 10 %		MÍN. 21 % BS		APROX. 4.3 KCAL/KG	MÍN. 90 %	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) Máx. 20 µg/kg		
GLUTEN FEED PELLETT	MÁX. 11 %		MÍN. 21 % BS		APROX. 4.28 KCAL/KG	MÍN. 89 %	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) Máx. 20 µg/kg		
GLUTEN MEAL G60	MÁX. 12 %		MÍN. 60 % BS	APROX. 5.06 KCAL/KG	APROX. 5.3 MCAL/KG MS	MÍN. 88 %	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) Máx. 20 µg/kg Vomitoxina fusarium (Deoxinivalenol) Máx. 1.5 mg/kg Fumonisina Máx. 10 mg/kg		
DDGS (BURLANDA SECA)	MÁX. 14 %	4 - 9 % BS	28 - 35 % BS		APROX. 5 KCAL/KG	MÍN. 86 %	Zearalenona Máx. 0.5 mg/kg Vomitoxina fusarium (Deoxinivalenol) Máx. 1.5 mg/kg Aflatoxina B1 Máx. 0.02 mg/kg		
GERMEN DE MOLIENDA HUMEDA	MÁX. 5 %	MÍN. 45 % BS	APROX. 10 % BS	-	APROX. 5.4 MCAL/KG MS	MÍN. 95 %	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) Máx. 10 µg/kg Vomitoxina fusarium (Deoxinivalenol) Máx. 3 mg/kg Zearalenona Máx. 500 µg/kg Fumonisina Máx. 5 mg/kg Ocratoxina A Máx. 50 µg/kg		
HARINA DE GERMEN DE MAÍZ	MÁX. 12 %	MÁX. 6,0 % BS	18 - 26 % BS		APROX. 4.2 KCAL/KG	MÍN. 88 %	Zearalenona Máx. 0.5 mg/kg Vomitoxina fusarium (Deoxinivalenol) Máx. 3 mg/kg Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) Máx. 10 µg/kg		
SALVADO	MÁX. 13 %		APROX. 6 % BS		APROX. 4.5 KCAL/KG	MÍN. 87 %	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) Máx. 20 µg/kg		
GERMEN DE MOLIENDA SECA	MÁX. 11 %	MÍN. 12 % BS	MÍN. 9 % BS		APROX. 4.8 KCAL/KG	MÍN. 89 %	Zearalenona Máx. 500 µg/kg Vomitoxina fusarium (Deoxinivalenol) Máx. 3 µg/kg Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) Máx. 5 µg/kg		
PELLETT DE LEX	MÁX. 14 %	MÁX. 4.5 % BS	MÍN 14 % BS		4,28 MCAL/ KG MS	MÍN. 86 %	Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2) Max 10 µg/kg Zearalenona max 0,5 mg/kg Vomitoxina fusarium (Deoxinivalenol) 3 mg/kg		
		PUREZA	SACAROSA	AZÚCARES REDUCTORES	USO RECOMENDADO				
MELAZA DE CAÑA DE AZÚCAR		MÍN. 36.6%	MÍN. 30%	46%-48%	Alimentación animal y producción de levadura.				

