



**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO  
GLUMEX 45  
JARABE DE GLUCOSA 45 BAUMÉ**

EPT-CAL-041

Rev. 1

Fecha: 05/Jul/2017

**1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**

NOMBRE COMÚN		NOMBRE COMERCIAL				DESCRIPCIÓN				
Jarabe de glucosa de maíz		Glumex 45				Jarabe de Glucosa 45 Baumé convertida por vía acida				
Uso Autorizado:	Coadyuvante de elaboración en la industria Alimenticia.									
Prod. Alérgeno:	NO	X	SI			Prod. Sensitivo:	NO		SI	X

CARACTERÍSTICAS	PARÁMETRO	RANGO	CRITERIO DE ACEPTACIÓN POR INOCUIDAD	MÉTODO DE ANÁLISIS
Físicas	Color al embarque	Pasa estándar	-	INT-CAL-106
	Baumé	45.0-45.4 Bé	-	INT-CAL-089
	pH	4.8-5.5	-	INT-CAL-108
Químicas	Dióxido de azufre	200-300 ppm	-	INT-CAL-017
	Dextrosa equivalente	39-43 % b.s.	-	INT-CAL-022
	Acidez	0.04 % máx.	-	INT-CAL-039
Organolépticas	Aspecto	Líquido viscoso	-	Visual
	Color	Amarillo claro translúcido	-	INT-CAL-106
	Olor	Dulce	-	INT-CAL-099
	Sabor	Dulce	-	INT-CAL-099

68220 2956 iillopez iillopez iillopez iillopez iillopez iillopez iillopez iillopez 2956

**2. COMPOSICIÓN**

INGREDIENTES	CONTENIDO
Jarabe de glucosa	39-43 % b.s. (dextrosa equivalente).

**3. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

<b>ORIGEN:</b>	Natural. Reacción Química.		
<b>MÉTODO DE ELABORACIÓN:</b>	Hidrolisis. Vía acida		
<b>ETIQUETADO Y EMBALAJE:</b>	Presentación:		
	Son 2 tipos		
	1. A granel y		
	2. Cubeta con tapa de 27 Kilos - 0.270kg		
<b>ETIQUETADO Y EMBALAJE:</b>	Empaque primario:		
	<b>Descripción</b>	<b>Descripción del material</b>	<b>Dimensiones</b>
	Cubeta de polietileno alta densidad		-Peso de 945.0 ± 30.0 -Espesor de Pared 2.286 ± 0.254 -Espesor de Base 2.413 ± 0.254 -Diámetro 304± 1.0 mm -Pigmento Azul master



**ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO**  
**GLUMEX 45**  
**JARABE DE GLUCOSA 45 BAUMÉ**

EPT-CAL-041

Rev. 1

Fecha: 05/Jul/2017



			batch 0.8% -Conicidad 3.0 grados -Prueba de compresión 1000 min. Por kg
	Tapa de polietileno alta resistencia		-Peso de 310.0 ± 20.0 g. -Espesor 2.159 ± 0.254mm. -Diámetro 288 ± 1.00 mm. -Pigmento Azul master bach 0.8%.
<b>DISTRIBUCIÓN:</b>	Nacional.		
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO/PRESERVACIÓN:</b>	Temperatura ambiente.		
<b>VIDA DE ANAQUEL:</b>	<12 meses		
<b>PREPARACIÓN PREVIA USO:</b>	Ninguna.		
<b>REQUISITOS LEGALES:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.</li> <li>NOM-002-SCFI-2011, Productos pre envasados – Contenido neto, tolerancias y métodos de verificación</li> <li>NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</li> <li>ACUERDO por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. 17 de Julio de 2006.</li> <li>CODEX GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES (CODEX STAN 192-1995)</li> </ul>		