

Fructosa Polvo / Cristal

IDENTIFICACIÓN

Producto	Fructosa Polvo / Cristal
Fórmula química	$C_6H_{12}O_6$
CAS	57-48-7
Peso molecular	188

DESCRIPCIÓN

La fructosa es un azúcar simple de origen natural presente en las frutas y en la miel. La fructosa es de bajo índice glucémico, soluble en agua y con 1.2 – 1.7 veces más dulce que la sacarosa (poder edulcorante = 1) como poder edulcorante, además tiene un aporte menor de calorías que el azúcar común.

APLICACIONES

Se utiliza en la industria alimenticia, el jarabe de fructosa es líquido a temperatura ambiente y es de fácil uso. Se usa comúnmente en la producción de bebidas y alimentos procesados, puede reemplazar total o parcialmente la sacarosa. Se puede usar en la fabricación de jugos, pasteles, dulces, pan, en productos lácteos, en productos para la salud entre otros. Se utiliza comúnmente en dietas que necesitan tener lo más equilibrado posible los niveles de insulina por ejemplo en diabéticos y deportistas.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Estándar
Apariencia	Polvo cristalino o cristales pequeños blancos, de flujo libre, dulce, sin impurezas visibles
Humedad	0.5 % max
Olor	Conforme
Contenido de Fructosa, (base seca)	99.5 % min
5-Hidroximetilfurfural, (base seca) %	0.32 % max
Residuos de ignición	0.05 % max
Metales pesados	5 ppm max
Plomo	0.1 mg/kg max
Arsénico	0.1 mg/kg max
Cloruros	0.01 % max
Dióxido de azufre	3 g/kg max
Pérdidas por secado	0.5 % max

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Estándar
Recuento total en placa	100 CFU/g max
Mohos y Levaduras	10 CFU/g max
Coliformes	0.3 MPN/g max
Salmonella/25g	Ausente

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco, alejado de la luz, el calor(>40°C) y la humedad (>60% HR). Por recomendación se consideran 24 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas.

Fecha de revisión: 15/10/2025