

Boletín Técnico

NUTRAFLORA® P-95

Versión I, 2021

La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por la tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logo de INGREDION IDEA LABS y/o CONSUMER-CENTRICITY son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2015



NUTRAFLORA® P-95

¿Qué características presenta?

- Fibra soluble prebiótica
- Contiene un mínimo de 95% (base seca) de fructooligosacáridos de cadena corta altamente puros.
- Contribuye a la fibra dietética
- Tiene una baja contribución calórica
- No aporta viscosidad
- Perfil de sabor dulce
- Estable al calor



La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por la tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logo de INGREDION IDEA LABS y/o CONSUMER-CENTRICITY son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2015



NUTRAFLORA® P-95

¿Cómo usarlo para cada aplicación?

Diseñado para aportar fibra y dulzor en diferentes aplicaciones para los segmentos de:

- Nivel de uso: variable
- Panificación
 - Galletas
 - Cereal
 - Barras
- Mermeladas y jaleas
 - Rellenos de frutas.
 - Preparados de fruta para panificación (Horneables, rellenos).
- Confitería
 - Chocolate
- Lácteos
- Bebidas Nutritivas

La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por la tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logo de INGREDION IDEA LABS y/o CONSUMER-CENTRICITY son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2015



NUTRAFLORA® P-95

¿Qué consideraciones debo conocer?

- Es una fibra prebiótica que promueve la salud digestiva, inmune y ósea. Estimula de forma selectiva el crecimiento y/o la actividad de la microflora beneficiosa y no está disponible para los patógenos.
- Ha demostrado efectos en estudios humanos revisados por pares publicados. Es compresible directamente y es estable al calor.
- Tiene un perfil limpio de sabor ligeramente dulce y se desempeña de manera similar al azúcar en los niveles de inclusión típicos. El ingrediente es soluble y no contribuye a la viscosidad.
- Mejora los sabores- rondas y extiende el perfil de dulzura de los edulcorantes de alta intensidad.

La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredient Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por tanto excluidas. Ingredient Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logo de INGREDIENTION IDEA LABS y/o CONSUMER-CENTRICITY son marcas registradas de las compañías del grupo Ingrediention. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2015



Ingrediention.

Be what's next.



NUTRAFLORA® P-95

¿Qué datos relevantes debo conocer?

- Datos fisicoquímicos
 - Apariencia: Polvo fino
 - Humedad: 0-5%
 - pH (10% solución): 5-7
 - Azúcar (sacarosa, glucosa y fructosa): 0-5
 - Fructooligosacáridos (scFOS) :95
- Vida de anaquel
 - 2 años
- Empaque y almacenamiento
 - Se empaca en bolsas supérsacos
 - La temperatura de manejo y almacenamiento recomendada es de 25°C (77°F) y una humedad relativa del 33%.
- País de origen
 - Estados Unidos

¡Estamos listos para co-crear contigo!

Acércate a nuestro equipo de expertos y conoce las soluciones que mejorarán tus productos

MUCHAS GRACIAS!

INGREDION MÉXICO, S.A.de C.V.

