

Boletín Técnico

MALTISWEET® CM40

Versión 1, 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





MALTISWEET® CM40

¿Qué características presenta?

- Maltitol cristalino
- Reemplazo directo de la sacarosa
- Humectante
- Desarrolla suavidad
- No aporta coloración dorada
- No cariogénico
- Buen perfil de dulzor
- Diluyente de tableta y/o cápsula

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



MALTISWEET® CM40

¿Dónde y cómo lo puedo aplicar?

Diseñado para ser agente de carga en diferentes aplicaciones y también para deducir azúcar en los segmentos de:

- Panificación (Nivel de uso: 10-29%).
 - Pastelillos
 - Galletas
 - Rellenos Frutales

- Confitería (Nivel de uso: 10-20%).
 - Dulces con chocolate.
 - Chispas

- Lácteos (Nivel de uso: 1-6%)
 - Helados
 - Paletas congeladas



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



MALTISWEET® CM40

¿Qué consideraciones debo conocer?

- Se utiliza como un reemplazo directo de la sacarosa en la mayoría de las aplicaciones de alimentos y productos de confitería, ya que provee volumen y textura.
- MALTISWEET® CM40 tiene un dulzor relativo de 90% en comparación de sacarosa y un aporte calórico de 2.1 kcal/g.
- El almacenamiento a temperatura elevada puede provocar el apelmazamiento del maltitol, lo que afectaría la facilidad de manejo.

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



Ingredion.

Be what's next.





MALTISWEET® CM40

¿Qué datos relevantes debo conocer?

- Datos fisicoquímicos
 - Apariencia: Polvo cristalino blanco
 - Solubilidad a 25°C: 175 g/100 mL agua
 - Agua: 0-1.5%
 - % b.s. Maltitol: 92-100.5
 - Azúcares reductores: 0-0.3%.
- Datos regulatorios (México)
 - Etiquetado: Maltitol
 - Acuerdo de aditivos: anexo VIII. Edulcorantes que pueden ser utilizados de acuerdo a las BPF.
- Vida de anaquel
 - 3 años
- Empaque y almacenamiento
 - Bolsas
 - La temperatura de almacenamiento recomendada es 60°F-100°F (16°C-38°C).
- 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.

