

Boletín Técnico

VERSAFIBE™ 285

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



VERSAFIBE™ 285

¿Qué características presenta?

- Fibra soluble de maíz
- Aproximadamente un 10% tan dulce como el azúcar.
- Viscosidad muy baja
- Tolerante a procesos y fácil manejo
- Contribuye a mejorar la sensación en boca mejorada.
- Impacto mínimo en la experiencia sensorial.
- No-GMO



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

VERSAFIBE™ 285

¿Cómo usarlo para cada aplicación?

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

- Nivel de uso: variable
- Bebidas
 - Nutritivas
 - Lácteas
- Panificación
 - Cereal
 - Productos horneados
- Mermeladas y Jaleas (Rellenos frutales)

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

VERSAFIBE™ 285

¿Qué consideraciones debo conocer?

- Aporta pocas calorías (Valor calórico de 2 kcal/g).
- Puede reemplazar 25% del azúcar en una amplia gama de aplicaciones.
- Proporciona volumen y propiedades funcionales similares al azúcar pero aportando un 50% menos de calorías.
- Contiene mínimo 85% de fibra dietética total en base seca.
- Se puede usar en combinación con edulcorantes de alta potencia, como alulosa, stevia, para igualar el dulzor del azúcar.

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.





VERSAFIBE™ 285

¿Qué datos relevantes debo conocer?

- Datos fisicoquímicos
 - Apariencia: Polvo fino blanco a ligeramente amarillo
 - Dextrosa Equivalente (DE): 10 a 20
 - Humedad: 0-6%
 - pH : 4-6 %
 - Fibra dietética total (b.s): 85%
- Vida de anaquel
 - 2 años
- Empaque y almacenamiento
 - Se empaca en bolsas de papel Kraft multicapa de 25 kg
 - El producto debe ser almacenado en su envase original cerrado y en lugares secos, evitando el calor y humedad excesivas
- 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.

