

FECHA REVISIÓN		FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.	
Agosto 2025			
Página 1 de 3	No. 001		
ALM-05		FICHA TECNICA	

NOMBRE DEL PRODUCTO	INAMALT 110 (MALTODEXTRINA)
DESCRIPCIÓN	Mezcla de dextrosa, maltosa, oligo y polisacáridos obtenidos por hidrólisis enzimática parcial del almidón de maíz.
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto distribuido por Formulas Rentables Especializadas S.A. de C.V. en dirección Cerrada Comerciantes No. 201, Parque Industrial Chichimeco Jesús María, Ags México. Tel. +52 (449) 153-44-34 www.fresamx.com
APLICACIONES	<p>Aplicaciones principales en alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rellenos y volumizantes • Se usa para dar cuerpo o volumen a productos sin afectar demasiado el sabor. • Ejemplo: sopas instantáneas, mezclas en polvo, condimentos secos. • Agentes de carga para sabores y colorantes • Protege aromas y colorantes sensibles durante el procesamiento y almacenamiento. • Ejemplo: encapsulación de saborizantes y colorantes en polvo. • Mejorador de textura • En productos horneados, chocolates, caramelos y gelatinas puede mejorar la consistencia y solubilidad. • Productos dietéticos o suplementos • Aporta carbohidratos de rápida absorción sin afectar significativamente la osmolaridad o la dulzura. • Ejemplo: bebidas energéticas en polvo, barras de proteínas.

FECHA REVISIÓN		FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.	
Agosto 2025			
Página 2 de 3	No. 001		
ALM-05		FICHA TECNICA	

	<ul style="list-style-type: none"> • Agente antiaglomerante • Evita que polvos como proteínas, sales o condimentos se apelmacen. • Alimentos infantiles y nutricionales • Como fuente de carbohidrato en fórmulas lácteas en polvo o alimentos médicos especializados. 	
ANALISIS FISICOQUÍMICO	PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN
	Humedad	0.0 – 6.0 %
	pH	4.0 – 5.5
	Dextrosa Equivalente	13.0 – 17.0 %
	Apariencia	Polvo fino blanco a ligeramente amarillo
	Materia Extraña	Libre de Materia Extraña
ANALISIS MICROBIOLÓGICOS	PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN
	Mesófilos Aerobios	100 UFC/gr
	Hongos y Levaduras	<25 UFC/gr
	Salmonella spp	Negativo 25 gr
	Escherichia Coli.	Negativo 1 gr
CARACTERISTICAS Y BENEFICIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Libre de sabor • Altos niveles de uso sin afectar el sabor original • No enmascara los sabores • Elimina la necesidad de costosos ensanchadores de sabor. • Bajo contenido en sales • Extremadamente bajo en sodio 100% • Mejora el color del producto y la vida de anaquel. • Calidad Consistente Formulación constante Uniformidad en el producto terminado. 	

FECHA REVISIÓN		FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.	
Agosto 2025			
Página 3 de 3	No. 001		
ALM-05		FICHA TECNICA	

DOSIFICACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Dependiendo del uso, generalmente entre 5–50% del producto final en polvo, ajustando según la funcionalidad deseada. • Para encapsulación de sabor: entre 10–30% sobre el peso total del polvo a encapsular. <p>Sin embargo, se recomienda realizar pruebas de aplicación para encontrar la dosificación idónea para su producto.</p>
ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Almacénese en un lugar a temperatura ambiente, seco y fresco, libre de polvo, humedad, roedores, insectos y olores extraños. • Por su alta higroscopicidad, la humedad tiende a subir con el tiempo, sin embargo, esto no afecta su funcionalidad o vida de anaquel siempre y cuando el producto se mantenga fluido y libre de terrones.
CADUCIDAD	Vida útil de 3 años a partir de la fecha de producción cumpliendo con las condiciones de almacenamiento y en empaque original.
PRESENTACIÓN	Sacos de papel kraft multi capa, lo que lo protege contra el medio externo. El peso neto de cada saco es de 25 kg.

La tecnología plasmada en el presente se genera a través de experiencias empresariales que a la fecha han generado los resultados esperados. Sin embargo, los resultados que se obtengan de la aplicación de esta en muchas ocasiones dependen de variables imprevisibles que corresponden al entorno. específico de cada lugar en que se lleve a cabo.

Las sugerencias o recomendaciones facilitadas no garantizan o son garantía de ninguna forma ya sea de manera implícita o expresa. Los compradores deberán realizar sus propias pruebas e investigaciones para determinar la efectividad de los productos en sus procesos, productos y prevenir cualquier posibilidad de responsabilidad legal proveniente de su uso.

Por lo tanto, no es responsabilidad de Formulas Rentables Especializadas S.A. de C.V. los resultados finales obtenidos, por lo que, no constituye una garantía o compromiso de responsabilidad o implicaciones de cualquier índole con relación a su uso con respecto a patentes o regulaciones alimenticias locales, regionales o nacionales.