

	FICHA TÉCNICA	FT-ENALCN	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 1 de 5	
TÍTULO:	ALULOSA CRISTALINA (D-ALULOSA) - IMPORTADA (CHINA)		

1. Nombre y descripción del producto

Alulosa cristalina (D-alulosa, también conocida como D-psicosa), azúcar raro de bajo aporte calórico con perfil de sabor y textura similares a la sacarosa (aproximadamente 70% del dulzor del azúcar). Polvo cristalino blanco, 100% alulosa, sin aditivos. Reconocida como GRAS por la FDA de EE.UU.

Se disuelve rápidamente en agua fría o caliente formando una solución transparente y homogénea. Estable al calor y en un rango de pH de 3,0 a 7,0. Excelente sustituto del azúcar en bebidas, heladería, repostería, confitería, yogur y coberturas, aportando dulzor con solo ~0,4 kcal/g.

1.1. Usos comunes

- Sustituto del azúcar en heladería, repostería y confitería.
- Bebidas, yogur y preparaciones de fruta.
- Coberturas (frosting), horneados y productos horneados.

1.2. Beneficios

- Bajo aporte calórico (~0,4 kcal/g) y ~70% del dulzor del azúcar.
- No genera picos de glucosa; azúcar raro que el organismo prácticamente no metaboliza.
- Estable al calor y en pH 3,0–7,0; ideal para reformulación sin azúcar.

2. Ingredientes

Alulosa (D-alulosa) 100%.

3. Origen

China. Los parámetros declarados están respaldados por el Certificado de Análisis del proveedor de origen, emitido por lote.

4. Uso previsto

Ingrediente edulcorante para la industria alimentaria: bebidas, heladería, repostería, confitería, yogur y coberturas. Apto para consumo humano como sustituto del azúcar.

5. Consumidor destinatario

Población general: niños, jóvenes y adultos.

6. Grupo vulnerable

Producto sin alérgenos declarables. Se recomienda consumo moderado: ingestas elevadas de alulosa pueden producir molestias digestivas (efecto laxante) en personas sensibles.

	FICHA TÉCNICA	FT-ENALCN	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 2 de 5	
TÍTULO:	ALULOSA CRISTALINA (D-ALULOSA) - IMPORTADA (CHINA)		

7. Características organolépticas

Parámetro	Especificación	Fuente
Apariencia	Cristales o polvo cristalino, sin objetos extraños visibles a simple vista.	Especificación interna D'Elía foods SpA
Color	Blanco.	
Sabor	Dulce característico, sin sabores extraños.	
Olor	Característico del producto, sin olores extraños.	

8. Características químicas

Parámetro	Especificación	Fuente	Método
D-alulosa (base seca), g/100g	≥ 98,0	Especificación del proveedor	Anexo A / GB
Rotación específica, °	+4,5 ~ +5,5		GB/T 20880
Humedad, %	≤ 1,0		GB 5009.3
Cenizas, g/100g	≤ 0,5		GB 5009.4
pH	3,0 – 7,0		GB/T 20882.2
Plomo (Pb), mg/kg	≤ 0,4		GB 5009.12
Cadmio (Cd), mg/kg	≤ 0,5		GB 5009.15
Mercurio total (Hg), mg/kg	≤ 0,1		GB 5009.17
Arsénico total (As), mg/kg	≤ 0,5		GB 5009.11

9. Características microbiológicas

Parámetro	Especificación	Fuente	Método
Recuento de aerobios mesófilos (RAM), UFC/g	≤ 1.000	Especificación del proveedor	GB 4789.2
Coliformes, UFC/g	≤ 10		GB 4789.3
Mohos y levaduras, UFC/g	≤ 50		GB 4789.15
Salmonella	Ausencia en 25 g		GB 4789.4
Staphylococcus aureus	Ausencia en 25 g		GB 4789.10

	FICHA TÉCNICA	FT-ENALCN	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 3 de 5	
TÍTULO:	ALULOSA CRISTALINA (D-ALULOSA) - IMPORTADA (CHINA)		

10. Características físicas

Parámetro	Especificación	Fuente	Método
20–40 mesh (425–850 µm)	1,0 – 1,5 %	Especificación del proveedor	Inspección visual
40–60 mesh (250–425 µm)	10 – 15 %		
60–80 mesh (180–250 µm)	20 – 25 %		
80–100 mesh (150–180 µm)	20 – 24 %		
100–120 mesh (125–150 µm)	34,5 – 50 %		
Higroscopicidad / compactación	Producto higroscópico: puede presentar compactación por absorción de humedad ambiental, lo que NO constituye defecto de calidad ni afecta su inocuidad. Mantener el envase cerrado.		

11. Información nutricional

Parámetro	100g	Porción 30g
Energía (kcal)	40	12
Proteínas (g)	0	0
Grasas Totales (g)	0	0
Grasas Saturadas (g)	0	0
Grasas Monoinsaturadas (g)	0	0
Grasas Poliinsaturadas (g)	0	0
Grasas Trans (g)	0	0
Colesterol (mg)	0	0
Hidratos de carbono disponibles (g)	100	30
Azúcares totales (g)	0	0
Fibra dietética (g)	0	0
Sodio (mg)	0	0

La alulosa es un azúcar raro (monosacárido) de muy bajo aporte energético (~0,4 kcal/g): el organismo prácticamente no la metaboliza y la excreta, por lo que aporta ~40 kcal/100 g pese a su contenido de carbohidrato. La FDA de EE.UU. la excluye de los azúcares totales y añadidos. Valores según ficha técnica del proveedor.

	FICHA TÉCNICA	FT-ENALCN	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 4 de 5	
TÍTULO:	ALULOSA CRISTALINA (D-ALULOSA) - IMPORTADA (CHINA)		

12. Envase, vida útil y condiciones de almacenamiento

Envase y peso neto	Primario: saco original del fabricante de 25 kg. Reenvasados por D'Elía Foods SpA: (a) caja de cartón corrugado con 2 bolsas de polietileno de 6 kg c/u (12 kg neto); (b) caja con 10 doypacks con zipper de 1 kg (10 kg neto); (c) caja con 20 doypacks con zipper de 500 g (10 kg neto).
Vida útil	24 meses a partir de la fecha de fabricación, en las condiciones de almacenamiento descritas. Nota: la formación de pseudo-grumos (pseudo-caking) es un fenómeno normal dentro de la vida útil. El fraccionamiento y reenvasado por D'Elía Foods no extiende la vida útil original del producto.
Condiciones de almacenamiento	Conservar en envase cerrado, en lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Lote	Saco original: se conserva el lote de fábrica del proveedor de origen indicado en el envase.

13. Alérgenos

Alérgeno	En producto	En otros de la misma línea
Cereales que contengan gluten y/o derivados.	No	No
Crustáceos y/o derivados.	No	No
Moluscos.	No	No
Pescado y/o derivados.	No	No
Huevo y/o derivados.	No	No
Leche y/o derivados.	No	No
Altramuz o lupino blanco.	No	No
Soja y/o derivados.	No	No
Cacahuete o maní y/o derivados.	No	Sí
Frutos secos y/o derivados.	No	Sí
Apio.	No	No
Mostaza.	No	No
Sésamo.	No	Sí
Sulfitos en concentración superior a 10mg/kg o 10 mg/l en SO ₂	No	No

	FICHA TÉCNICA	FT-ENALCN	Rev: 1.0
		Fecha: 17-07-2026	
		Página 5 de 5	
TÍTULO:	ALULOSA CRISTALINA (D-ALULOSA) - IMPORTADA (CHINA)		

14. Declaración GMO

D'elía foods SpA certifica que todas las materias primas y productos terminados no contienen ninguna proteína de ADN genéticamente modificado derivada del origen OGM y están libres de cualquier Organismo Genéticamente Modificado (GMO por sus siglas en inglés).

15. Declaración de irradiación

D'Elía foods SpA certifica que el producto no ha sido sometido a procesos de irradiación y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados.

16. Certificaciones

El fabricante de origen cuenta con las siguientes certificaciones vigentes (documentación disponible a solicitud): FSSC 22000, ISO 22000, ISO 9001, Halal, Kosher, registro de instalación ante la FDA de EE.UU. y declaración No-GMO. La alulosa está reconocida como GRAS por la FDA y aprobada para su uso en Chile.

17. Control de cambios

Versión	Fecha	Descripción de cambios
1.0	23-07-2026	Creación del documento. Ficha técnica de la alulosa cristalina (D-alulosa) importada de China.

Aprueba

Gerencia General 17 de julio de 2026