

MALTITOL

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: CAR0019
VERSIÓN: 5721

El maltitol es un edulcorante sintético, aproximadamente 90% tan dulce como el azúcar. Es utilizado principalmente en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Sintético
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: No Especificada

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo Cristalino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx.100 UFC/ g
COLOR:	Blanco o casi blanco	MOHOS Y LEVADURAS:	Máx.100 UFC/ g
		COLIFORMES:	Máx. 3 NMP/ g
FISICOQUÍMICAS			
HUMEDAD:			Máx. 1.0%
ROTACIÓN ESPECÍFICA:			+ 105.5 ° - +108.5 °
AZÚCARES REDUCTORES:			Máx. 0.2%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:			Mín. 60% (Retenido en malla #60)
ENSAYO :			98 - 100.5%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco con 25 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% H.R. aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

¡Conocer más!



Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.



3336122510 - 3322673735 | www.americaalimentos.com

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.