

ERITRITOL ORGÁNICO

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: CAR0025
VERSIÓN: 28521

El eritritol es un polialcohol empleado como sustituto de los sabores azucarados, reconocido por su aporte de calorías casi nulo y por no presentar un resabio amargo o metálico como otros sustitutos del azúcar común. Se presenta como un polvo cristalino granular blanco.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo granular cristalino	CUENTA TOTAL EN PLACA :	Máx. 300 UFC/g
COLOR:	Blanco	HONGOS Y LEVADURAS :	Máx. 50 UFC/g
SABOR:	Dulce	COLIFORMES:	Máx. 30 NMP/100g
FISICOQUÍMICAS			
ENSAYO (BASE SECA):			99.5 - 100.5%
PUNTO DE FUSIÓN:			119 - 123 °C
PH:			5 - 7
CENIZAS:			Máx. 0.01%
PÉRDIDA EN SECADO:			Máx. 0.2%
METALES PESADOS:			Máx. 0.5 mg/kg
REDUCCIÓN DE AZÚCAR(COMO GLUCOSA) :			Máx. 0.3%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de papel Kraft
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30 °C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO , y Fotosensible NO.

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.

