

MCT 70% EN POLVO (COCO)

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0093
VERSIÓN: 31223

Es la fuente en polvo de los triglicéridos de cadena media del aceite de coco, de olor y sabor neutro. Su principal aplicación es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Leche
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: *

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	CUENTA TOTAL:	Máx. 1000 UFC/g
COLOR:	Blanco	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
SABOR:	Característico	E. COLI:	Negativo/10 g
OLOR:	Característico	SALMONELLA:	Negativo/10 g
FISICOQUÍMICAS			
MCT TRIGLICÉRIDOS DE CADENA MEDIA TOTALES:			Mín. 70%
PÉRDIDA EN SECADO:			Máx. 5%
PLOMO (PB):			Máx. 3 ppm
ARSÉNICO (AS):			Máx. 3 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses a partir de la fecha de manufactura
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	10 kg (22 lb)
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.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: CARTA GARANTÍA

¡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.