

GARCININA MANGOSTANA 10% MANGOSTIN

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: EXT0089
VERSIÓN: 33215

Producto obtenido de la extracción agua-etanol de cascara de garcinia mangostana un fruto proveniente de árbol asiático mangotán. Conocido por sus propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y efecto antibacteriano.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: En observación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Marrón rojizo	LEVADURAS Y HONGOS :	Máx. 1000 UFC/g
OLOR:	Característico	E. COLI:	Negativo/ 10g
		SALMONELLA:	Negativo/ 25g
FISICOQUÍMICAS			
MANGOSTINO:			Mín. 10%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:			90% pasa por malla 80
PÉRDIDA EN SECADO:			Máx. 10%
CENIZAS TOTALES:			Máx. 15%
DENSIDAD APARENTE:			30 a 70 g/100 ml
METALES PESADOS:			Máx. 10 ppm
PLOMO :			Máx. 2 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete de 25Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco, evite la exposición a la luz del sol, humedad y el calor excesivo.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.



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.

