

EXTRACTO DE GRANADA 20% ACIDO ELAGICO

El extracto de granada 20% ácido elágico es un polvo fino de color gris marrón.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
 PORCIÓN: En observacion

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Gris- marrón / amarillo- marrón	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 1 000 UFC/g
		E.COLI :	Negativo/ 10g
		SALMONELLA:	Negativo/ 10g
FISICOQUÍMICAS			
ÁCIDO ELÁGICO:			≥20%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:			Máx. 95% pasa Malla 80
PÉRDIDA DE SECADO:			Máx. 10%
METALES PESADOS:			≤10 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 Meses.
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	*
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30 °Cy de Humedad 75% HR, 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.