

EXTRACTO GARCINIA MANGOSTANA 10:1

La Garcinia mangostana se presenta como un polvo fino color marrón rojizo.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: No especificado.

SOLUBILIDAD: No especificada.
 PORCIÓN: *

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL:	Máx. 1000 UFC/g
COLOR:	Café amarillento	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Característico	E. COLI:	Ausente
		SAMONELLA:	Ausente
FISICOQUÍMICAS			
TAMAÑO DE PARTÍCULA :		Mín. 95% Pasa Malla 80	
ENSAYO:		10:1	
METALES PESADOS:		Máx. 10 ppm	
PLOMO:		Máx. 2 ppm	
MERCURIO :		Máx. 0.1 ppm	
ARSÉNICO :		Máx. 2 ppm	
PÉRDIDA EN SECADO:		Máx. 5%	
SOLUBILIDAD (20°C):		Mín. 90%	

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete de 25 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en un lugar fresco y seco, no congelar. Mantener alejado luz y 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.

