

ZEAXANTINA 10%

Es el extracto en polvo de la flor de *Tagetes erecta* L., con 10% de contenido de Zeaxantina, compuesto utilizado en la elaboración de productos para la salud de la vista.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable
 PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 3000 UFC/g
COLOR:	Naranja rojizo	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 300 UFC/g
		E. COLI:	Máx. 3 NMP/g
		SALMONELLA:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
ENSAYO (ZEAXANTINA):			Mín. 10%
PÉRDIDA POR SECADO:			Máx. 6%
RESIDUO DE IGNICIÓN:			Máx. 5%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:			Mín. 90% malla 80
METALES PESADOS:			Máx. 10 ppm
PLOMO (PB):			Máx. 3 ppm
ARSÉNICO:			Máx. 2 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses a partir de la fecha de manufactura, almacenado a -18 °C
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	1 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR.

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.