

BERBERINA HCL 97%

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: EXT0133
VERSIÓN: 19424

Alcaloide de color amarillo que se extrae normalmente de la planta Berberis aristata.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1000 UFC/g
COLOR:	Amarillo	HONGOS Y LEVADURAS :	Máx. 100 UFC/g
SABOR:	Amargo	E. COLI:	Negativo
		SALMONELA:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
ENSAYO:			Min. 97%
PÉRDIDA EN SECADO:			Máx. 12%
METALES PESADOS:			Máx. 10 ppm
DENSIDAD APARENTE :			0.2 - 0.7 g/ml

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses a partir de la fecha de manufactura
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete con 25 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. Este producto es Higroscópico

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.