

WHITE WILLOW BARK 5%

El White Willow Bark 5% es un extracto concentrado obtenido de la corteza de sauce blanco (*Salix humboldtiana Willd*), rica en salicina. Este compuesto natural es conocido por sus efectos beneficiosos sobre el bienestar, promoviendo el equilibrio del cuerpo.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1000 UFC/g
COLOR:	Amarillo pardo a café claro	HONGOS :	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Característico	LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
		E. COLI:	Negativo/25 g
FISICOQUÍMICAS			
ENSAYO :		Salicina Mín. 5%	
TAMAÑO DE PARTÍCULA:		Mín. 90% pasa malla 80	
PÉRDIDA POR SECADO:		Máx 5%	
CENIZAS TOTALES:		Máx. 5%	
PLOMO:		Máx. 2 ppm	
ARSÉNICO:		Máx. 2 ppm	
CADMIO:		Máx. 1 ppm	
MERCURIO:		Máx. 0.1 ppm	
FUENTE BOTÁNICA:		Salix humboldtiana Willd	
PARTE DE LA PLANTA USADA:		Corteza y hojas	

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg (55 lb)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura máxima de 30°C y de Humedad relativa de 75% aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO , y Fotosensible NO.

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.