

AD-HOC MIX® FRUTA DEL MONJE+

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: PTG0104
VERSIÓN: 18320

La mezcla de Monk Fruit + Eritritol es una mezcla de edulcorantes naturales no calóricos.
3g de la mezcla son equivalentes a 5g de azúcar. Se utilizada en distintas aplicaciones como bebidas, panadería, suplementos, entre otros.
En productos lácteos presenta su mejor poder edulcorante y disminuye en productos ácidos.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: 3g de la mezcla son equivalentes a 5g de azúcar

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
COLOR:	Blanco-amarillo	E: COLI:	Negativo/25g
		CUENTA TOTAL:	Máx. 5000 UFC/g

FISICOQUÍMICAS	
TAMAÑO DE PARTICULA:	Mín. 80% pasa malla 60
HUMEDAD:	Máx. 2%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25kg (55.11 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, 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 SI Fotosensible NO

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: GMP

¡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.