

# Ad-Hoc Mix® Azucar Funcional

HOJA TÉCNICA / EDULCORANTES / CÓDIGO PTG0108 / VERSIÓN 826

Es una mezcla de edulcorantes no calóricos más fibra. Su principal uso está en la disminución del uso de azúcar en alimentos.

Ideal para la aplicación en panificación y heladería.

Porción recomendada: Según la cantidad de azúcar y/o calorías que se pretenda reducir

**ALÉRGENO:** No.

**ORIGEN:** Sintético

**GRADO:** Alimento

**SOLUBILIDAD:** Hidrosoluble

**PORCIÓN:** De acuerdo a cantidad de azúcar que se quiera reducir

## Características

### SENSORIALES

APARIENCIA	POLVO FINO
COLOR	BLANCO-BEIGE

### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL	MÁX. 1000 UFC/g
HONGOS	MÁX. 100 UFC/g
LEVADURAS	MÁX. 100 UFC/g
E. COLI	MÁX. 3 NMP/g

### FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	MÁX. 5%
---------	---------

## Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja de cartón con 25 kg (55 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 60% H.R. aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO , y Fotosensible NO.

**Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.**

Nuestros ingredientes no están intensionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o enfermedad.

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.