

Ad-Hoc Mix® Fruta del Monje+

HOJA TÉCNICA / EDULCORANTES / CÓDIGO PTO104 / 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: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

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

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Blanco-amarillo

MICROBIOLÓGICAS

HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
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 Fotosensib

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

★ GMP

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 intencionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o padecimiento.

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.