



# Ad-HocMix® Edulcolorante 1:100

HOJA TÉCNICA / EDULCORANTES / CÓDIGO PTG0110 / VERSIÓN 35421

EL AD-HOC MIX® EDULCORANTE 1:100 ideal para la sustitución de azúcar con sabor agradable, sin dejar resabio y con excelente estabilidad debido a que soporta altas temperaturas y pH ácidos.

Su principal aplicación es en bebidas, malteadas, panificación etc.

Porción recomendada: 10g de la mezcla equivalen a 1 kg de azúcar.

**ALÉRGENO:** No.

**ORIGEN:** Sintético

**GRADO:** Alimento

**SOLUBILIDAD:** Hidrosoluble

**PORCIÓN:** 10g equivalentes a 1Kg de azúcar estándar

## Características

### SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Blanco
SABOR	Dulce

### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 5 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 100 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Máx

### FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 5%
TAMAÑO DE PARTICULA	Mín. 90% pasa malla 60

## 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 5 Kg (bolsa trilaminada de 1kg c/u con cuchara dosificadora)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima 30 °C y Humedad relativa 75%.

**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 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.