

ALULOSA LÍQUIDA

HOJA TÉCNICA / EDULCORANTES / CÓDIGO **CAR0032** / VERSIÓN **26924**

Es endulzante natural que proporciona la experiencia sensorial de la sacarosa, pero con 90% menos calorías que el azúcar. Aporta el 70% de dulzor que aporta la sacarosa. Se reconoce como GRAS por la FDA, no se considera como azúcar añadido, no se metaboliza por el cuerpo ni incrementa los niveles de glucosa en sangre. Además, es altamente soluble.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Líquido
COLOR	Amarillo
OLOR	Sin olor
SABOR	Dulce

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1000 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 0.3 NMP/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 10 UFC/g
SALMONELLA	Negativo

FISICOQUÍMICAS

CONTENIDO DE ALULOSA (BASE SECA)	Mín. 95%
PH	3.0 a 7.0
CENIZAS	Máx. 0.5 %
ARSÉNICO (AS)	Máx. 0.5 ppm
PLOMO (PB)	Máx. 0.5 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses a partir de la fecha de manufactura
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	280 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener bien cerrado, lejos de la luz del sol. Temperatura máxima: 40°C, Humedad relativa máxima: 70%

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.