

Alulosa

HOJA TÉCNICA / EDULCORANTES / CÓDIGO CAR0028 / VERSIÓN 11826

La alulosa es un azúcar poco común bajo en calorías, que brinda el sabor, la textura y el placer de la sacarosa, pero aporta hasta 90% menos calorías. Su dulzor es similar a la sacarosa en aproximadamente un 70%. Esta similitud permite a los fabricantes de alimentos y bebidas elaborar productos de gran sabor con menos calorías. La alulosa no se cuenta como parte de los azúcares totales y añadidos. No es metabolizado por el cuerpo y por lo tanto no aumenta los niveles de glucosa en sangre ni de insulina. La alulosa es muy soluble y similar a la sacarosa ya que su solubilidad aumenta con la temperatura.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: Según Aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Blanco a amarillo claro
SABOR	Dulce

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 25 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

D-ALULOSA	Mín. 95%
HUMEDAD	Máx. 4%
CENIZAS	Máx. 5%
PLOMO (PB)	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 0.5 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg (55 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar 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 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 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.