

Ascorbato de Sodio

HOJA TÉCNICA / VITAMINAS / CÓDIGO VIM0085 / VERSIÓN 16826

El Ascorbato de sodio es una sal sódica del ácido ascórbico o vitamina C, que es una coenzima necesaria en varios procesos metabólicos, se presenta como un polvo fino granular de blanco a amarillento. Su uso principal está en la fortificación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: -

Características

SENSORIALES

APARIENCIA:	Cristales o polvo cristalino
COLOR:	Blanco a amarillento

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
E. COLI:	Ausencia en 1 g

FISICOQUÍMICAS

ENSAYO (BASE SECA):	Mín. 99% a Máx. 101%
METALES PESADOS:	Máx. 0.001%
ARSÉNICO:	Máx. 0.0003%
PLOMO:	Máx. 0.0002%

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg
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.

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.