

Aspartame

HOJA TÉCNICA / EDULCORANTES / CÓDIGO CAR0002 / VERSIÓN 33815

Edulcorante sintético de 150-200 veces más dulce que el azúcar. Su principal aplicación es en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: De acuerdo a aplicación, verificar límite máximo por categoría de alimento [Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, DOF, 18/07/12]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo granular cristalino
OLOR	Inodoro
SABOR	Dulce

MICROBIOLÓGICAS

FISICOQUÍMICAS

ENSAYO DE PUREZA	98 a 102%
ROTACIÓN ESPECÍFICA	+14.5° a +16.5°
TRANSMITANCIA	Mín. 0.95
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 4.5%
RESIDUO DE IGNICIÓN	Máx. 0.2%
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
ARSÉNICO	Máx. 3 ppm
PH	4.5 a 6
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 1% retenido en malla 100

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	60 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete de 25 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

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.