

## Cetonas De Frambuesas 99%

HOJA TÉCNICA / EXTRACTOS / CÓDIGO EXT0086 / VERSIÓN 17422

Las cetonas de frambuesa son el principal componente aromático de Rubus chingii Hu. Su principal aplicación es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN: 200-300mg/día[NHS Center]

### Características

#### SENSORIALES

|            |                  |
|------------|------------------|
| COLOR      | Blanco           |
| OLOR       | Característico   |
| SABOR      | Característico   |
| APARIENCIA | Polvo Cristalino |

#### MICROBIOLÓGICAS

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| HONGOS Y LEVADURAS          | 500 UFC/g        |
| E. COLI                     | Negativo         |
| CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS | Máx. 5 000 UFC/g |

#### FISICOQUÍMICAS

|                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| CETONAS DE FRAMBUESA | Mín. 99%                |
| TAMAÑO DE PARTÍCULA  | Mín. 80 % pasa malla 20 |
| METALES PESADOS      | Máx. 10 ppm             |
| PLOMO (PB)           | Máx. 2 ppm              |
| ARSÉNICO             | Máx. 3 ppm              |

### Consideraciones de manejo y manipulación

|  |  |
|--|--|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 24 meses   |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN                           | Caja con 25Kg  |
| 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. 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.