

Cúrcuma En Polvo

HOJA TÉCNICA / FRUTAS Y VEGETALES / CÓDIGO VEG0028 / VERSIÓN 16821

Polvo fino extraído de la raíz de la planta Cúrcuma longa L, utilizado en diversos alimentos y bebidas para el aporte de nutrientes. Posee un pigmento amarillo intenso que puede llegar a conferir color a ciertos productos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: Según requerimiento del cliente

Características

SENSORIALES

APERENCIA	Polvo fino
COLOR	Amarillo intenso
OLOR	Característico
SABOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 50 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 1 000 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 UFC/g
E. COLI	Negativo/25 g

FISICOQUÍMICAS

VALOR DE COLOR (E)	5 - 10
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 95% pasa malla 80
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 10%
METALES PESADOS	Máx. 20 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	60 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg (55 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura: máx. 30 °C y de Humedad: máx. 75% HR, aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico SI, y Fotosensible SI.

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 intensionados 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.