

Cúrcuma Longa 95% Curcuminoides

HOJA TÉCNICA / EXTRACTOS / CÓDIGO EXT0095 / VERSIÓN 28625

Extracto obtenido por medio de etanol-agua proveniente de una planta de la familia Zingiberaceae de origen asiático. Este extracto estandarizado al 95% de curcuminoides se caracteriza por su alto contenido de compuestos fenólicos, conocidos por su capacidad antioxidante, lo que lo hace útil en formulaciones orientadas a la protección celular frente al daño oxidativo

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN: Según Aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
OLOR	Característico
FUENTE BOTÁNICA	Curcuma longa L
COLOR	Naranja-Amarillo
PARTE USADA DE LA PLANTA	Rizoma

MICROBIOLÓGICAS

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

FISICOQUÍMICAS

CURCUMINOIDES	Mín. 95%
PÉRDIDA POR SECADO	Máx. 5%
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
PLOMO	Máx. 5 ppm
MERCURIO	Máx. 2 ppm
ARSÉNICO	Máx. 2 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 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% H.R. aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

🌱 NON-GMO 🌱 GLUTEN-FREE 🌱 NO-IRRADIADO

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.