

Eritritol

HOJA TÉCNICA / EDULCORANTES / CÓDIGO CAR0023 / VERSIÓN 14926

Ingrediente empleado como edulcorante no calórico, su sabor es 30% menos dulce que el azúcar, se usa también como potenciador de sabor, humectante y agente de volumen en mezclas de edulcorantes.

Inodoro, soluble en agua, no higroscópico

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

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 cristalino
COLOR:	Blanco
OLOR	Sin olores extraños
SABOR:	Dulce

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 300 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo

FISICOQUÍMICAS

ENSAYO:	Mín. 99.5%
PUNTO DE FUSIÓN:	Mín. 119 °C a Máx. 123 °C
PH	Mín. 5.0 a Máx. 7.0
PÉRDIDA POR SECADO:	Máx. 0.2 %
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Mín. 60 % pasa malla 20
CENIZAS:	Máx. 0.1%
REDUCCIÓN DE AZÚCAR (COMO GLUCOSA):	Máx. 0.3 %

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg (55 lb)
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. Este material es higroscópico 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.