



Extracto de acai berry 4:1

HOJA TÉCNICA / EXTRACTOS / CÓDIGO EXT0022 / VERSIÓN 32815

La baya de acai proviene de la palma acai (*Euterpe oleracea*) que es nativa de América central y del sur

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: 200 a 500 mg [amhasefer.com]

Características

SENSORIALES

| | |
|------------|-------------------------|
| APARIENCIA | Polvo fino Higroscopico |
| COLOR | Púrpura claro – púrpura |
| OLOR | Característico |
| SABOR | Característico |

MICROBIOLÓGICAS

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

FISICOQUÍMICAS

| | |
|---------------------|------------------------|
| TAMAÑO DE PARTÍCULA | Mín. 95% pasa malla 80 |
| PÉRDIDA POR SECADO | Máx. 10% |
| METALES PESADOS | Máx. 10 ppm |

Consideraciones de manejo y manipulación

| | |
|--|--|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 24 meses |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN | Cuñete con 25 kg |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE | Mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar directa y de la humedad. |

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.