

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 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.