

Extracto De Café Verde 50 %

HOJA TÉCNICA / EXTRACTOS / CÓDIGO EXT0048 / VERSIÓN 3223

El extracto de café verde 50% es un producto que se obtiene de una extracción utilizando agua y etanol para la obtención de los ácidos clorogénicos. Se utiliza principalmente en aplicaciones de alimentos procesados, bebidas, suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN: 180-200mg [The use of green coffee extract as weight loss supplement_A systematic review and meta-analysis of randomised clinical trials. Igho Onakpoya, Rohini Terry and Edzard Ernst]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Amarillo claro pardusco
OLOR	Característico
SABOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 10000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Máx. 10 UFC /g

FISICOQUÍMICAS

ÁCIDOS CLOROGÉNICOS (HPLC)	Mín. 50%
PLOMO (PB)	Máx. 5 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 2 ppm
HUMEDAD	Máx. 8 %
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 99% pasa malla 80
PARTE DE LA PLANTA USADA	Grano
FUENTE	Coffea arabica L.

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	Mín. 24 meses a partir de la fecha de manufactura
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 30° C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible 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.