

Fruta del Monje 30 % Mogrósido-V

HOJA TÉCNICA / EDULCORANTES / CÓDIGO CAR0026 / VERSIÓN 29722

Edulcorante natural, sin aporte calórico. Compuesto Mínimo de 30 % de Mogrósido tipo V. Es hasta 150-200 veces más dulce que el azúcar. Producto extraído del fruto: *Siraitia grosvenorii*. Este ingrediente es estable a diferentes temperaturas y su poder edulcorante depende del pH. En productos lácteos presenta su mejor poder edulcorante y disminuye en productos ácidos. Su principal aplicación es en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: Según Aplicación

Características

SENSORIALES

COLOR	Blanco-Amarillo
APARIENCIA	Polvo
OLOR	Notas Dulces
SABOR	Notas Dulces

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 3 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 100 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E.COLI	Negativo/25 g
SALMONELLA	Negativo / 25 g
S.AUREUS	10 UFC/g Máx.

FISICOQUÍMICAS

ENSAYO	Mín. 30 % Mogrósidos tipo V
HUMEDAD	Máx. 5%
CENIZAS	Máx. 2%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 95% pasa malla 80
PLOMO	Máx. 1 ppm
ARSÉNICO	Máx. 0.5 ppm
CADMIO	Máx. 0.5 ppm
MERCURIO	Máx. 0.1 ppm
FUENTE BOTÁNICA	<i>Siraitia grosvenorii</i>

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	15 O 20 kg
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.

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

🌱 NON-GMO 🌱 GLUTEN-FREE

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.