

Garcinina Mangostana 10% mangostin

HOJA TÉCNICA / EXTRACTOS / CÓDIGO EXT0089 / VERSIÓN 33215

Producto obtenido de la extracción agua-etanol de cascara de garcinia mangostana un fruto proveniente de árbol asiático mangotán. Conocido por sus propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y efecto antibacteriano.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: En observación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Marrón rojizo
OLOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 10 000 UFC/g
LEVADURAS Y HONGOS	Máx. 1000 UFC/g
E. COLI	Negativo/ 10g
SALMONELLA	Negativo/ 25g

FISICOQUÍMICAS

MANGOSTINO	Mín. 10%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	90% pasa por malla 80
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 10%
CENIZAS TOTALES	Máx. 15%
DENSIDAD APARENTE	30 a 70 g/100 ml
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
PLOMO	Máx. 2 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete de 25Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco, evite la exposición a la luz del sol, humedad y el calor excesivo.

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.