

Jarabe de Agave

HOJA TÉCNICA / EDULCORANTES / CÓDIGO CAR0024 / VERSIÓN 18525

El jarabe de agave es una sustancia dulce natural producida por la hidrólisis de los fructanos de la planta de agave. Se estima que el jarabe de agave tiene el doble de poder edulcorante que el azúcar común gracias a su composición, principalmente fructosa y dextrosa o glucosa. Por ello, se considera un edulcorante y un excelente potenciador del sabor y el aroma, ya sea solo o en combinación con otros productos alimenticios para consumo humano.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: Según requerimiento del cliente

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Jarabe
SABOR	Dulce
OLOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

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

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	20- 28%
INULINA	Máx. 6.6%
PH	4 - 6
SACAROSA	Máx. 1.33%
FRUCTOSA	Mín. 80%
GLUCOSA	4 - 16

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Porrón de 25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Conservar bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, la humedad y el calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima: 30 °C y humedad relativa: 75 %.

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.