

Jugo Concentrado de Fruto del Monje

HOJA TÉCNICA / EDULCORANTES / CÓDIGO CAR0018 / VERSIÓN 5621

Jugo concentrado que se extrae del fruto *Siraitia grosvenorii*. Se puede utilizar para reducir la cantidad de azúcar en bebidas, productos lácteos, cereales, productos horneados y productos de confitería.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: Si desea sustituir 3 °brix de azúcar en una aplicación de bebidas: *Para un producto lácteo: Utilice 0,17 gramos de zumo concentrado de fruta monje /100g de producto terminado. *Para un producto de pH7: Utilice 0,26 gramos de zumo de fruta monje concentra

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Jugo concentrado espeso
COLOR	Amarillo claro a ámbar

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 100 UFC/mL
MOHOS Y LEVADURAS	Máx. 20 UFC/ mL
COLIFORMES	Negativo
E.COLI	Negativo en 25 mL

FISICOQUÍMICAS

ARSÉNICO	Máx. 0.4 mg/kg
MOGRÓSIDO V	Mín. 3.30%
PH (A 65.0-70.0°BRIX)	4.5-3.5
BRIX	Mín. 65°

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses (0-4°C, 75% HR) / 12 meses (4-20 °C, 75%HR)
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	5 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 0-4 °C ó 4-20 °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 🌱 GMP 🌱 KOSHER 🌱 HALAL

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.