

KONJAC 90% glucomanano

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO GOM0002 / VERSIÓN 4126

El Konjac en polvo (glucomanano) es un ingrediente utilizado en la formulación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. Se obtiene de la raíz de *Amorphophallus konjac* y es una fibra soluble con alta capacidad de absorción de agua, empleada como espesante, gelificante y agente de textura.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Blanco
OLOR	Característico
OLOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1000 UFC/g
MOHOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo
SALMONELLA	Negativo

FISICOQUÍMICAS

ENSAYO	Mín. 90% glucomanano
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín 95% malla 100
PÉRDIDA EN SECADO	Máx 10%
CENIZAS TOTALES	Máx 3%
VISCOSIDAD	Mín. 23000 (mpa.s)
PLOMO	Máx 2 ppm
ARSÉNICO	Máx 2 ppm
CADMIO	Máx 1 ppm
MERCURIO	Máx 0.1 ppm
FUENTE BOTÁNICA	<i>Amorphophallus konjac</i>
PARTE UTILIZADA DE LA PLANTA	Raíz

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR. Este producto es Higroscópico SI , 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.