

Maltitol

HOJA TÉCNICA / EDULCORANTES / CÓDIGO CAR0019 / VERSIÓN 5721

El maltitol es un edulcorante sintético, aproximadamente 90% tan dulce como el azúcar. Es utilizado principalmente en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.
ORIGEN: Sintético
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: No Especificada

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo Cristalino
COLOR	Blanco o casi blanco

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 100 UFC/ g
MOHOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/ g
COLIFORMES	Máx. 3 NMP/ g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 1.0%
ROTACIÓN ESPECÍFICA	+ 105.5 ° - +108.5 °
AZÚCARES REDUCTORES	Máx. 0.2%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 60% (Retenido en malla #60)
ENSAYO	98 - 100.5%

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco con 25 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% H.R. aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

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.