

## MCT 70% en Polvo (COCO)

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0093 / VERSIÓN 31223

Es la fuente en polvo de los triglicéridos de cadena media del aceite de coco, de olor y sabor neutro. Su principal aplicación es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Leche

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: \*

### Características

#### SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Blanco
SABOR	Característico
OLOR	Característico

#### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL	Máx. 1000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo/10 g
SALMONELLA	Negativo/10 g

#### FISICOQUÍMICAS

MCT TRIGLICÉRIDOS DE CADENA MEDIA TOTALES	Mín. 70%
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 5%
PLOMO (PB)	Máx. 3 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 3 ppm

### Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses a partir de la fecha de manufactura
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	10 kg (22 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

### Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

#### CARTA GARANTÍA

**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.