

## MCT (70%) En Polvo (Palma)

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0117 / VERSIÓN 924

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

ALÉRGENO TIPO: Leche

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN: \*la requerida según la aplicación

### Características

#### SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo de libre flujo
COLOR	Blanco a color crema

#### MICROBIOLÓGICAS

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

#### FISICOQUÍMICAS

TRIGLICÉRIDOS DE CADENA MEDIA TOTALES (MCT)	Mín. 50%
PÉRDIDA EN SECADO	Mín. 35%
PLOMO (PB)	Máx. 1 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 1 ppm
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 90% a través de malla 40

### Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses a partir de la fecha de manufactura
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Bolsa trilaminada sellada al calor
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 50 % HR.

**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.