

Quercetina Deshidratada 95 %

HOJA TÉCNICA / EXTRACTOS / CÓDIGO EXT0111 / VERSIÓN 25820

La Quercetina es un flavonoide presente en frutas, verduras aunque este producto se extrae de la flor Sophora japonica L. Su principal aplicación es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: *

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Amarillo
OLOR	Sin Olor extraño
SABOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS	Máx. 5 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 500 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 500 UFC/g
E. COLI	Negativo

FISICOQUÍMICAS

QUERCETINA DIHIDRATADA	Mín. 95%
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 12%
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 95 % pasa malla 80
PLOMO (PB)	Máx. 3.0 ppm
FUENTE BOTÁNICA	Sophora Japónica L
PARTE USADA DE LA PLANTA	Flor

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	20 kg (44 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, 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.

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.