

# Sucralosa

HOJA TÉCNICA / EDULCORANTES / CÓDIGO CAR0011 / VERSIÓN 4222

La sucralosa es un edulcorante artificial, es aproximadamente 600 veces más dulce que el azúcar, termoestable. Se utiliza principalmente en alimentos y bebidas.

**ALÉRGENO:** No.  
**ORIGEN:** Sintético  
**GRADO:** Alimento

**SOLUBILIDAD:** Hidrosoluble  
**PORCIÓN:** De acuerdo a aplicación, verificar límite máximo por categoría de alimento [Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, DOF, 18/07/12]

## Características

### SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Blanco
SABOR	Dulce
OLOR	Sin olor

### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA AEROBIA TOTAL	Máx. 250 UFC/g
MOHOS	Máx. 50 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g
E.COLI	Negativo/g

### FISICOQUÍMICAS

METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
HUMEDAD	Máx. 2 %
ENSAYO (BASE SECA)	98 - 102 %
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 90 % pasa malla 60
PH	5 - 8

## Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	20 kg (44 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.

## Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

★ KOSHER

**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.