

Xilitol

HOJA TÉCNICA / EDULCORANTES / CÓDIGO CAR0003 / VERSIÓN 19721

El Xilitol es un polialcohol soluble en agua. En la industria es utilizado en alimentos y bebidas.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: No Especificada

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo cristalino
COLOR	Blanco
OLOR	Corresponde a referencia
SABOR	Dulce

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS	Máx
HONGOS	Máx
LEVADURAS	Máx
E. COLI	Negativo
SALMONELLA	Negativo

FISICOQUÍMICAS

ENSAYO	Min. 98.5
PUNTO DE FUSIÓN	92.0 . 96.0°C
PÉRDIDA AL SECADO	Máx. 0.20%
METALES PESADOS	Máx. 5 ppm
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 10% pasa malla 60

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. Este producto es Higroscópico SI

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

★ NON-GMO

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.