

SUCRALOSA

HOJA TÉCNICA
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 TIPO: Ninguno.
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		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA AEROBIA TOTAL:	Máx. 250 UFC/g
COLOR:	Blanco	MOHOS:	Máx. 50 UFC/g
SABOR:	Dulce	LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
OLOR:	Sin olor	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: KOSHER



Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.

