

SUCRALOSA SPLENDA ® 12 MM

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: CAR0012
VERSIÓN: 4423

La Sucralosa Splenda es un edulcorante micronizado, es 600 veces más dulce que el azúcar. Es utilizado en alimentos y suplementos alimenticios.

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 y bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, DOF, 18/07/12]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
SABOR:	Dulce	CUENTA MESÓFILOS AEROBIOS:	Máx. 250 UFC/g
APARIENCIA:	Polvo Cristalino	HONGOS:	Máx. 50 UFC/g
OLOR:	Sin olor	LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
COLOR:	Blanco/Blanquecino	E.COLI:	Negativo
		COLIFORMES TOTALES:	Negativo

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD:	Máx. 2 %
METALES PESADOS:	Máx. 10 ppm
CAÍDA DE PH:	Máx. 1 Unidad con referencia al valor inicial del agua
ENSAYO:	98 - 102 %
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 12 µm (Mín. 100 % pasa malla 200)
SUSTANCIAS RELACIONADAS:	Máx. 0.5%
ROTACIÓN ESPECÍFICA:	84.0-87.5°
RESIDUO DE IGNICIÓN:	Máx. 0.7 %
ARSÉNICO :	Máx. 3 ppm
PLOMO :	Máx. 1 ppm
TPPO:	Máx. 1 ppm

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 HALAL

¡Conocer más!

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.

