

ACESULFAME K

El Acesulfame K es un edulcorante sintético, aproximadamente 200 veces más dulce que la sacarosa. Se utiliza principalmente en 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, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, DOF, 18/07/12] ó

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
COLOR:	Blanco	CUENTA MESÓFÍLICOS AEROBIOS:	Máx. 10 UFC/g
SABOR:	Dulce	HONGOS:	Máx. 10 UFC/g
APARIENCIA:	Polvo Cristalino	LEVADURAS:	Máx. 10 UFC/g
OLOR:	Característico	COLIFORMES TOTALES:	Máx. 1 UFC/g
		E. COLI:	Negativo

FISICOQUÍMICAS	
PÉRDIDA EN SECADO:	Máx. 1.0%
POTASIO :	17% a 21%
ENSAYO:	99-101 %
IMPUREZAS ORGÁNICAS:	Máx. 20 ppm
FLUORUROS:	Máx. 3 ppm
METALES PESADOS:	Máx. 5 ppm
ARSÉNICO (AS):	Máx. 3 ppm
PH (SOLUCIÓN AL 1 %):	5.5-7.5
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Mín. 100 % Pasa malla 30

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
--	----------

PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete de 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% 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.

¡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.

