

JUGO CONCENTRADO DE FRUTO DEL MONJE

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: CAR0018
VERSIÓN: 5621

Jugo concentrado que se extrae del fruto *Siraitia grosvenorii*. Se puede utilizar para reducir la cantidad de azúcar en bebidas, productos lácteos, cereales, productos horneados y productos de confitería.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: Si desea sustituir 3 °brix de azúcar en una aplicación de bebidas: *Para un producto lácteo: Utilice 0,17 gramos de zumo concentrado de fruta monje /100g de producto terminado. *Para un producto de pH7: Utilice 0,26 gramos de zumo de fruta monje concentrado/100g producto terminado. *Para un producto de pH 3,2: Utilice 0,34 gramos de zumo de fruta monje concentrado/100g de producto terminado.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Jugo concentrado espeso	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 100 UFC/mL
COLOR:	Amarillo claro a ámbar	MOHOS Y LEVADURAS:	Máx. 20 UFC/ mL
		COLIFORMES :	Negativo
		E.COLI:	Negativo en 25 mL

FISICOQUÍMICAS

ARSÉNICO:	Máx. 0.4 mg/kg
MOGRÓSIDO V:	Mín. 3.30%
PH (A 65.0-70.0°BRIX):	4.5-3.5
BRIX:	Mín. 65°

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses (0-4°C, 75% HR) / 12 meses (4-20 °C, 75%HR)
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	5 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 0-4 °C ó 4-20 °C y de Humedad 75 % HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: HALAL KOSHER NON-GMO GMP



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.

