

STEVIA 95 % SG 60 % RA

Edulcorante natural no calórico proveniente de la stevia rebaudiana, con un poder edulcorante de 160 a 230 veces más que el azúcar. Compuesto por el 60% de rebaudiosidos A. Cuenta con una amplia variedad de aplicaciones, como lo son los productos confitados, bebidas carbonatadas y no carbonatadas, cereales, productos lácteos, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
 TERMOESTABILIDAD: Sí

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA :	Polvo fino	GLUCÓSIDOS DE ESTEVIOL:	Mín. 95 %	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1 000 UFC/g
COLOR :	Blanco	REBAUDIÓSIDOS A:	Mín. 60 %	MOHOS:	Máx. 100 UFC/g
SABOR :	Dulce	OTROS GLUCÓSIDOS DE ESTEVIOL:	Mín. 30 %	LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Sin Olores extraños	HUMEDAD:	Máx. 6 %	E.COLI :	Negativo/10g
		CENIZAS TOTALES:	Máx. 0.2 %		
		PH (1 % SOLUCIÓN):	4.5 - 7.0		
		ARSÉNICO (AS):	Máx. 1.0 ppm		
		PLOMO (PB):	Máx. 1.0 ppm		
		TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Mín. 80 % 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	25 kg (55 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: KOSHER HALAL

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.



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.

