

# ALULOSA

La alulosa es un azúcar poco común bajo en calorías, que brinda el sabor, la textura y el placer de la sacarosa, pero aporta hasta 90% menos calorías. Su dulzor es similar a la sacarosa en aproximadamente un 70%. Esta similitud permite a los fabricantes de alimentos y bebidas elaborar productos de gran sabor con menos calorías. La alulosa no se cuenta como parte de los azúcares totales y añadidos. No es metabolizado por el cuerpo y por lo tanto no aumenta los niveles de glucosa en sangre ni de insulina. La alulosa es muy soluble y similar a la sacarosa ya que su solubilidad aumenta con la temperatura.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
 ORIGEN: Natural  
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble  
 PORCIÓN: Según Aplicación

## CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	CUENTA TOTAL EN PLACA:	1000 UFC/g
COLOR:	Blanco a amarillo claro	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
SABOR:	Dulce	COLIFORMES:	0.3 NMP/g

  

FISICOQUÍMICAS	
D-ALULOSA:	Mín. 95%
HUMEDAD:	Máx. 4%
PLOMO (PB):	Máx. 0.5% ppm
ARSÉNICO (AS):	Máx. 0.5% ppm

## 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	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. Este producto es Higroscópico NO , y Fotosensible NO.

## CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:



*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.

