

ALULOSA LÍQUIDA

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: CAR0032
VERSIÓN: 26924

Es endulzante natural que proporciona la experiencia sensorial de la sacarosa, pero con 90% menos calorías que el azúcar. Aporta el 70% de dulzor que aporta la sacarosa. Se reconoce como GRAS por la FDA, no se considera como azúcar añadido, no se metaboliza por el cuerpo ni incrementa los niveles de glucosa en sangre. Además, es altamente soluble.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Líquido	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1000 UFC/g
COLOR:	Amarillo	COLIFORMES:	Máx. 0.3 NMP/g
OLOR:	Sin olor	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 10 UFC/g
SABOR:	Dulce	SALMONELLA:	Negativo

FISICOQUÍMICAS	
CONTENIDO DE ALULOSA (BASE SECA):	Mín. 95%
PH:	3.0 a 7.0
CENIZAS:	Máx. 0.5 %
ARSÉNICO (AS):	Máx. 0.5 ppm
PLOMO (PB):	Máx. 0.5 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses a partir de la fecha de manufactura
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	280 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener bien cerrado, lejos de la luz del sol. Temperatura máxima: 40°C, Humedad relativa máxima: 70%

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

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.

