

KONJAC 90% GLUCOMANANO

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: GOM0002
VERSIÓN: 4126

El Konjac en polvo (glucomanano) es un ingrediente utilizado en la formulación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. Se obtiene de la raíz de *Amorphophallus konjac* y es una fibra soluble con alta capacidad de absorción de agua, empleada como espesante, gelificante y agente de textura.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES | | MICROBIÓLOGICAS | |
|-------------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------|
| APARIENCIA: | Polvo fino | CUENTA TOTAL EN PLACA: | Máx. 1000 UFC/g |
| COLOR: | Blanco | MOHOS Y LEVADURAS: | Máx. 100 UFC/g |
| OLOR: | Característico | E. COLI: | Negativo |
| OLOR: | Característico | SALMONELLA: | Negativo |
| FISICOQUÍMICAS | | | |
| ENSAYO: | Mín. 90% glucomanano | | |
| TAMAÑO DE PARTÍCULA: | Mín 95% malla 100 | | |
| PÉRDIDA EN SECADO: | Máx 10% | | |
| CENIZAS TOTALES: | Máx 3% | | |
| VISCOSIDAD: | Mín. 23000 (mpa.s) | | |
| PLOMO: | Máx 2 ppm | | |
| ARSÉNICO: | Máx 2 ppm | | |
| CADMIO: | Máx 1 ppm | | |
| MERCURIO: | Máx 0.1 ppm | | |
| FUENTE BOTÁNICA: | Amorphophallus konjac | | |
| PARTE UTILIZADA DE LA PLANTA: | Raíz | | |

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

| | |
|--|----------|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 36 meses |
|--|----------|

| | |
|--|---|
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN | 25 Kg |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE | Consérvese bien cerrado en un lugar 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. Este producto es Higroscópico SI , y Fotosensible NO. |

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.

