

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		MICROBIOLÓGICAS	
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:	<i>Amorphophallus konjac</i>
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.

