

NARINGINA 99%

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: EXT0074
VERSIÓN: 13223

Producto obtenido mediante una extracción con agua/etanol de la cáscara y del fruto de Citrus grandis.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: 500mg/día [Demonthly. The citrus flavonoids hesperidin and naringin do not affect serum cholesterol in moderately hypercholesterolemic men and women. PubMed]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Amarillo claro	LEVADURAS Y HONGOS :	Máx. 1 000 UFC/g
OLOR:	Característico	E. COLI:	Negativo/ 10g
SABOR:	Característico	SALMONELLA:	Negativo/ 25g

FISICOQUÍMICAS	
NARINGINA :	Mín. 99%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	90% pasa por malla 80
PÉRDIDA EN SECADO:	Máx. 5%
CENIZAS TOTALES:	Máx. 2%
METALES PESADOS:	Máx. 20 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	10 y 25 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco, evite la exposición a la luz del sol, humedad y el calor excesivo.

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.



3336122510 - 3322673735 | www.americaalimentos.com

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.