Extractos Vegetales

EXTRACTO DE ACAI BERRY 4:1

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: EXT0022
VERSIÓN: 32815

La baya de acai proviene de la palma acai (Euterpe oleracea) que es nativa de América central y del sur

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: 200 a 500 mg [amhasefer.com]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino Higroscopico	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Púrpura claro – púrpura	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 1 000 UFC/g
OLOR:	Característico	E. COLI:	Negativo
SABOR:	Característico		

FISICOQUÍMICAS	
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Mín. 95% pasa malla 80
PÉRDIDA POR SECADO:	Máx.10%
METALES PESADOS:	Máx. 10 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete con 25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar directa y de la humedad.

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.*

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.