

# TÉ BLANCO 50 % POLIFENOLES

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: EXT0039  
VERSIÓN: 25820

El té blanco se obtiene de las hojas jóvenes de la Camellia sinensis que es originaria de las altas montañas de China. Por su composición química, se parece mucho al té verde, siendo su característica principal grandes concentraciones de polifenoles y la de menor concentración de cafeína. Es el té que tiene más catequinas y polifenoles. Su aroma y sabor son muy sutiles. Su principal aplicación es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable  
PORCIÓN: 1088 mg/día[Effect of Green Tea Extract on Glucose Abnormalities in Men and Women, HC 070173-342]

## CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES |                     | MICROBIOLÓGICAS        |                   |
|-------------|---------------------|------------------------|-------------------|
| APARIENCIA: | Polvo fino          | CUENTA TOTAL EN PLACA: | Máx. 10 000 UFC/g |
| COLOR:      | Café                | HONGOS Y LEVADURAS:    | Máx. 1000 UFC/g   |
| OLOR:       | Sin Olores extraños | E.COLI:                | Negativo          |
| SABOR:      | Te blanco           |                        |                   |

| FISICOQUÍMICAS            |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| POLIFENOLES DEL TÉ:       | Mín. 50%                |
| PÉRDIDA EN SECADO :       | Máx. 10%                |
| CENIZAS:                  | Máx. 10%                |
| METALES PESADOS:          | Máx. 20 ppm             |
| PARTE USADA DE LA PLANTA: | Hojas                   |
| TAMAÑO DE PARTÍCULA:      | Mín. 90 % pasa malla 80 |
| ARSÉNICO (AS):            | Máx. 3 ppm              |
| PLOMO (PB):               | Máx. 3 ppm              |

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

|                                                            |               |
|------------------------------------------------------------|---------------|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 24 meses      |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN                           | 25 kg (55 lb) |

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.  
Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

**CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:** NON-GMO GMP KOSHER HALAL

***¡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](http://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.