

GROSELLA NEGRA 10:1

Producto extraído del fruto de la grosella negra también conocida como zarzaparrilla. La grosella negra es un arbusto perene nativo de Asia y Europa. Se presenta como un polvo fino color violeta. La grosella negra contiene 5 veces más vitamina C que la naranja, además de una cantidad considerable de ácidos grasos esenciales, es considerado una buena fuente de antioxidantes como antocianinas, antocianidinas, rutina y quercentina.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: No especificado.
GRADO: No especificado.

SOLUBILIDAD: No especificada.
PORCIÓN: 2-3 g 3 veces al día [Clouatre D. 2014. Black Currant. Total Health M.]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA :	Polvo fino	CUENTA TOTAL :	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR :	Morado Intenso	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 1000 UFC/g
		E. COLI :	Máx. 3 NMP/g
FISICOQUÍMICAS			
IDENTIFICACIÓN:		Conforme a estándar	
TAMAÑO DE PARTÍCULA :		Mín. 90% pasa malla 80	
PERDIDA EN SECADO :		Máx. 10%	
CENIZAS TOTALES :		Máx. 10%	
METALES PESADOS:		Máx. 10 ppm	
:			
ARSÉNICO :		Máx. 2 ppm	
PLOMO :		Máx. 2 ppm	
MERCURIO :		Máx. 1 ppm	
CADMIO :		Máx. 1 ppm	
RADIO DE EXTRACCIÓN :		10 a 1	

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	No especificado.



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Mantenerse en contenedores bien cerrados, resistentes a la luz, evitar la exposición directa a la luz del sol, humedad y calor excesivo.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: NON-GMO

¡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.