

QUERCETINA DIHIDRATADA 95 %

La Quercetina es un flavonoide presente en frutas, verduras aunque este producto se extrae de la flor *Sophora japonica L.* Su principal aplicación es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
 TERMOESTABILIDAD: Sí, <90 °C

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	QUERCETINA DIHIDRATADA:	Mín. 95%	CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS:	Máx. 5 000 UFC/g
COLOR:	Amarillo	PÉRDIDA EN SECADO:	Máx. 12%	HONGOS:	Máx. 500 UFC/g
OLOR:	Sin Olor extraño	METALES PESADOS:	Máx. 10 ppm	LEVADURAS:	Máx. 500 UFC/g
SABOR:	Característico	TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Mín. 95 % pasa malla 80	E. COLI:	Negativo
		PLOMO (PB):	Máx. 3.0 ppm		
		FUENTE BOTÁNICA:	Sophora Japónica L		
		PARTE USADA DE LA PLANTA:	Flor		

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	20 kg (44 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, 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.

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.