

EXTRACTO GARCINIA MANGOSTANA 10:1

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: EXT0112
VERSIÓN: 16518

La Garcinia mangostana se presenta como un polvo fino color marrón rojizo.

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

SOLUBILIDAD: No especificada.
TERMOESTABILIDAD: No especificada.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	TAMAÑO DE PARTÍCULA :	Mín. 95% Pasa Malla 80	CUENTA TOTAL:	Máx. 1000 UFC/g
COLOR:	Café amarillento	ENSAYO:	10:1	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Característico	METALES PESADOS:	Máx. 10 ppm	E. COLI:	Ausente
		PLOMO:	Máx. 2 ppm	SAMONELLA:	Ausente
		MERCURIO :	Máx. 0.1 ppm		
		ARSÉNICO :	Máx. 2 ppm		
		PÉRDIDA EN SECADO:	Máx. 5%		
		SOLUBILIDAD (20°C):	Mín. 90%		

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete de 25 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en un lugar fresco y seco, no congelar. Mantener alejado luz y 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.