



CHITOSAN ALTA DENSIDAD

El Chitosan es una fibra grado alimenticio para consumo humano que se extrae del exoesqueleto de algunos crustáceos. Su componente principal es la Quitina desacetilada. Tiene una alta capacidad de retención de grasa, puede absorber 10 veces su peso en grasa en las condiciones ácidas de pH del estómago.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.

ORIGEN: No especificado.

GRADO: No especificado.

SOLUBILIDAD: No especificada.

TERMOESTABILIDAD: No especificada.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	VISCOSIDAD:	50 mpa.s a 200 mpa.s	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 5 000 UFC/g
COLOR:	Hueso a café claro	GRADO DESACETILIZACIÓN (DAC):	Mín. 90%	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Neutro	HUMEDAD:	Máx. 10%	E. COLI:	Máx. 3 NMP/g
		CENIZAS:	Máx. 1.5%		
		METALES PESADOS:	Máx. 15 ppm		
		TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Pasa malla 80		

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	No especificado.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener en un lugar fresco y seco.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: GLUTEN-FREE

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

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.

[Conocer más](#)

