

AD-HOC MIX® AZUCAR FUNCIONAL

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: PTG0108
VERSIÓN: 826

Es una mezcla de edulcorantes no calóricos más fibra. Su principal uso está en la disminución del uso de azúcar en alimentos.

Ideal para la aplicación en panificación y heladería.

Porción recomendada: Según la cantidad de azúcar y/o calorías que se pretenda reducir

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.

ORIGEN: Sintético

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: De acuerdo a cantidad de azúcar que se quiera reducir

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	POLVO FINO	CUENTA TOTAL:	MÁX. 1000 UFC/g
COLOR:	BLANCO-BEIGE	HONGOS:	MÁX. 100 UFC/g
		LEVADURAS:	MÁX. 100 UFC/g
		E. COLI:	MÁX. 3 NMP/g
FISICOQUÍMICAS			
HUMEDAD:			MÁX. 5%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja de cartón con 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 60% H.R. aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO , y Fotosensible NO.

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.