

## **JUGO DE BETABEL EN POLVO**

HOJA TÉCNICA CÓDIGO: VEG0004

VERSIÓN: 14020

Concentrado de Betabel (*Beta vulgaris L.*) en polvo de origen natural NON-GMO para aplicaciones en productos lácteos, confitería, panificación, entre otros. Provee vitaminas y minerales esenciales para el organismo, entre otros. Elaborado a partir de 5 kg de betabel frescos para la obtención de 1 kg de producto terminado.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.

ORIGEN: Natural GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: Porción según aplicación

## **CARACTERÍSTICAS**

	SENSORIALES	MICRO	DBIÓLOGICAS
APARIENCIA:	Polvo Fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10000 UFC/g
COLOR:	Rojo	HONGOS:	Máx. 100 UFC/g
SABOR:	Notas Ligeras a Betabe	LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Notas ligeras a Betabe <mark>l</mark>	E. COLI:	AUSENTE / 0.1 g

	FISICOQUÍMICAS
PH (SOLUCIÓN AL 10 %):	4.0 - 5.0
HUMEDAD:	Máx. 4 %
FUERZA DE COLOR:	3.0 -3.4
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Mín. 100 % Pasa malla 18 (1 mm)

## **CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN**

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses	
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg (55 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 25 °C y Humedad relativa de 75 % HR.	

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: NON-GMO KOSHER HALAL

¡Conocer más!







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.





