

ASCORBATO DE SODIO

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: VIM0085
VERSIÓN: 3626

El Ascorbato de sodio es una sal sódica del ácido ascórbico o vitamina C, que es una coenzima necesaria en varios procesos metabólicos. Su uso principal está en la fortificación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: -

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Cristales o Polvo cristalino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1 000 UFC/g
COLOR:	Blanco a amarillento	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
		E. COLI :	Ausencia en 1 g
FISICOQUÍMICAS			
ENSAYO (BASE SECA) :		99 a 101%	
METALES PESADOS:		Máx. 0.001%	
ARSÉNICO:		Máx. 0.0003%/	
PLOMO:		Máx. 0.0002%/	

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar 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.