

Dulcent Element 2300 - Código: 35401200

Mezcla en polvo de edulcorantes naturales y artificiales de baja y alta intensidad.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Polvo Cristalino
Color	Blanco
Materia extraña	Libre de materia extraña
Humedad, %	0.0 a 3.0
Metales pesados (como Pb), ppm	< 10
Plomo, ppm	0.0 a 1.0
Arsénico, ppm	0.0 a 1.0

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar, UFC/g	0.0 a 500.0
Hongos, UFC/g	0.0 a 100.0
Levaduras, UFC/g	0.0 a 100.0
Coliformes, NMP/g	< 10
Escherichia coli	Negativo
Salmonella en 25 g	Negativo

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Por su naturaleza, el producto está empacado en cuñete de cartón con bolsa interna de polietileno con 25 kilogramos neto. Consérvese el material en su envase original cerrado en un lugar fresco y seco. El producto tiene una vida útil de 36 meses a partir de su fecha de fabricación.

E00Q35401200

Fecha de Edición 20/09/2016

Revisión I

Autorizó y Revisó Dirección de Desarrollo de Negocio y Servicio Técnico

La información descrita en este documento, se ofrece sólo para su consideración, investigación y verificación. Ingredion Incorporated y sus subsidiarias o afiliadas renuncian a toda garantía, expresa o implícita, incluyendo pero no limitado a, garantías comerciales, de exactitud, adecuación para el uso del producto o para un propósito en particular. Ingredion Incorporated y sus subsidiarias o afiliadas no serán responsables de ningún daño o perjuicio que pueda surgir en relación al uso o transmisión de la información aquí contenida.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas de la compañía del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados (c) 2012.

Ingredion México, S.A. de C.V.

Bldv. Puerta de Hierro No. 5153, piso 22.
Col. Fraccionamiento Plaza Andares,
45116

Zapopan, Jalisco, México
T: +52 (33) 38849000

ingredion.mx

ISO
FPO