

Dolcerra TT 28214 - Código: 70000848
Sistema edulcorante líquido a base de Alulosa y fibra dietética.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Aspecto	Líquido viscoso transparente
Color	Amarillo ligero
Olor	Característico
Sabor	Dulce
Color, CP	0.0 a 10.0
Sólidos, %	76.0 a 78.0
Bióxido de azufre, ppm	0.0 a 10.0

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar en 10 g, UFC	0.0 a 200.0
Hongos en 10 g, UFC	0.0 a 50.0
Levaduras en 10 g, UFC	0.0 a 50.0

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Producto surtido en cubetas con 23 kg, tambores con 280 kg y totes con 1000 kg. La fecha de caducidad máxima es de 270 días a partir de la fecha de fabricación cuando se almacena en condiciones adecuadas.

La temperatura recomendada de manipulación y almacenamiento está entre 15-25°C (59-77°F).

NOTAS

La fecha de caducidad se considera como tentativa hasta que se cuente con la información necesaria para evaluar la estabilidad.

E00Q70000848

Fecha de Edición 08/12/2022

Revisión 5

Autorizó y Revisó:
Aseguramiento de Calidad México

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.
Blvd. Puerta de Hierro No. 5153, piso 22.
Col. Fraccionamiento Plaza Andares,
45116
Zapopan, Jalisco, México
T: +52 (33) 38849000

ingredion.mx

ISO
FPO