

Dolcerra BK 28217 - Código: 70001153
Producto de la mezcla de endulzantes de origen natural y fibra soluble.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Valores Típicos
Apariencia	Líqu. transp, dulce y lig. visc
Olor	Característico
Sabor	Dulce
Color, CP	0.0 a 15.0
Sólidos, @ 20 °C, °Bx	74.5 a 76.5

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Propiedades	Valores Típicos
Cuenta estándar en 10 g, UFC	0.0 a 500.0
Hongos en 10 g, UFC	0.0 a 50.0
Levaduras en 10 g, UFC	0.0 a 50.0

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Producto surtido en tambores con 280 kg. La fecha de caducidad máxima es de 180 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.

E00Q70001153

Fecha de Edición 08/05/2023

Revisión 0

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

ingredion.mx

ISO
FPO