

REB D - Código: 30002002
Edulcorante de hojas de stevia

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

| Propiedades | Valores Tipicos |
|------------------------|-----------------|
| Humedad, % | 0.0 a 6.0 |
| pH | 4.5 a 7.0 |
| Cenizas, % | 0.0 a 1.0 |
| Rebaudiosido D, % b.s. | 95.0 a 100.0 |
| Etanol, ppm | 0.0 a 5,000.0 |
| Metanol, ppm | 0.0 a 200.0 |
| Plomo, ppm | 0.0 a 1.0 |
| Arsénico, ppm | 0.0 a 1.0 |

DATOS REGULATORIOS

| | |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CAS # | 63279-13-0 |
| México | |
| Etiquetado | Glucosidos de esteviol. Rebaudiosido D |
| Estados Unidos | |
| GRAS | GRAS Notice 715 |
| Etiquetado | Stevia Rebaudioside D Stevia Reb D Stevia Leaf Rebaudioside D Stevia Leaf Reb D Steviol Glycoside Rebaudioside D Steviol Glycoside Reb D Rebaudioside D Reb D |

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

| Propiedades | Valores Tipicos |
|---------------------------|-----------------|
| Cuenta total, UFC/g | 0.0 a 0.0 |
| Hongos y levaduras, UFC/g | 0.0 a 0.0 |
| Coliformes totales, UFC/g | 0.0 a 0.0 |
| Escherichia coli | Negativo |
| Salmonella en 25 g | Negativo |

Canadá

Etiquetado

Steviol Glycosides
Rebaudioside D
Reb D (Steviol Glycosides)
Reb D
(Rebaudioside D)
Purified Stevia Extract
Purified Stevia Leaf Extract
Stevia Extract
Stevia Leaf Extract
Reb D (Stevia Leaf Extract)
Reb D (Stevia Extract)

CERTIFICACIÓN

Kosher pareve, Halal

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

De origen natural. No aporta calorías en formulaciones de alimentos y bebidas. 300 veces mas dulce que el azúcar. Soluble en agua al 0.035%

E00Q30002002

Fecha de Edición 09/12/2019

Revisión 0

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



Especificaciones del Producto

REB D - Código: 30002002
Edulcorante de hojas de stevia

ENVASE Y VIDA DE ANAQUEL

Cuñete con bolsa interna de 10 kg. 2 años mantenido en su envase original cerrado. Mantengase en lugar fresco y seco abajo de 25°C. Almacene en un contenedor opaco. Después de 2 años, se recomienda realizar pruebas para confirmar que la calidad del producto se mantiene.

E00Q30002002

Fecha de Edición 09/12/2019

Revisión 0

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

