

ENLITEN® A 510 - Glucósidos de Esteviol

Edulcorante de origen natural obteniendo un valor intermedio de Rebaudiósido A a partir de las hojas de la planta Stevia Rebaudiana Bertoni.

Especificaciones:

Propiedades Físico-Químicas:	Mín.	Máx.
	Catalogar	
Aspecto	A/B/C	
Cenizas, %		1,00
Color	A/B/C	
Disolvente residual (Etanol), ppm		5.000
Disolvente residual (Metanol), ppm		200
Glucósidos totales de esteviol, %	95,00	
Humedad, %		6,0
Olor	A/B/C	
pH	4,5	7,0
Rebaudiosideo A, %	50,00	
Sabor	A/B/C	

- Físico-químicos: se analizan lote por lote.

Microbiológico:	Catalogar	Máx.
Bacillus cereus, UFC/g		10
Bacterias mesófilas aerobias, UFC/g		1.000
Coliformes totales, UFC/g		10
Escherichia coli, UFC/g		10
Estafilococos coagulasa positivos, UFC/g		10
Levaduras, UFC/g		100
Materiales Extraños	Passes Test	
Mohos, UFC/g		100
Salmonella/25g	Present/Absent	

- Microbiológicos: se analizan lote por lote.

Informaciones Complementarias:	Mín.	Máx.
	Catalogar	
Arsénico, ppm		1,0
Plomo (Pb), ppm		1,00

- Análisis complementario: controlado por monitoreo periódico

Leyenda del catálogo - Análisis Cualitativa:

Análisis clasificados como A/B/C

- A = Superior (igual o muy cercano al estándar)

- B = Aceptable (ligera diferencia con respecto al estándar)

- C = Insatisfactorio (gran diferencia con el estándar)

PASSES TEST: Pasa Test= Satisfactorio // No Pasa= Insatisfactorio

PRESENT / ABSENT: Presencia= Insatisfactorio // Ausencia= Satisfactorio

Información Sensorial:

Aspecto	Polvo fino
Color	Blanco
Olor	Característico
Sabor	Dulce

Principales Aplicaciones:

Edulcorantes de mesa, Alimentos y bebidas reducidos en calorías

Características y Beneficios:

Edulcorante de origen natural; Tiene un sabor suave y dulce, unas 200-300 veces más dulce que la sacarosa; Estable en condiciones de proceso de bajo pH y alta temperatura; No agrega calorías a las formulaciones de alimentos o bebidas; Soluble en agua.

Embalaje - Vida útil:

Balsa Nova : Bolsa Metálica 5 Kg : 1095 Días

Balsa Nova : Caja de cartón 20/20 Kg : 1095 Días

Almacenamiento:

Almacenar en un lugar cubierto y en un ambiente con una temperatura entre 10 y 30°C.

Información de Regulaciones:

FCC - Food Chemical Codex

Halal Certificate

Kosher Certificate

Revisión: 01 Publicación: 19.04.2022

La información aquí contenida es un título puramente indicativo de las posibilidades técnicas de usar el producto, no aplica garantía de resultados y no exime al usuario de verificar cualquier limitación técnica de uso bajo condiciones o propósitos específicos. Ingredion Incorporated y las compañías de su grupo se reservan el derecho de su grupo se reservan el derecho de modificar las especificaciones del producto.

Las marcas y el logotipo aquí mencionados son marcas registradas del grupo Ingredion Incorporated y son utilizadas por Ingredion. Todos los derechos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000000319

Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda
R. Paula Bueno 2935 - Jd. Alvorada
13841-010 - Mogi Guaçu - SP

f. +55 (19) 3861 9630

www.ingredion.com.br

ENLITEN® A 510 - Glucósidos de Esteviol

Edulcorante de origen natural obteniendo un valor intermedio de Rebaudiósido A a partir de las hojas de la planta Stevia Rebaudiana Bertoni.

Información Nutricional,*VT/100g:

Valor energético, kcal	396 Kcal
Carbohidratos	99 g
Azúcares totales	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Proteína	0 g
Grasa total	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Fibra	0 g
Sodio	30 mg

*VT: valores típicos o de referencia. No constituyen la especificación del producto.

Revisión: 01 Publicación: 19.04.2022

La información aquí contenida es un título puramente indicativo de las posibilidades técnicas de usar el producto, no aplica garantía de resultados y no exime al usuario de verificar cualquier limitación técnica de uso bajo condiciones o propósitos específicos. Ingredion Incorporated y las compañías de su grupo se reservan el derecho de su grupo se reservan el derecho de modificar las especificaciones del producto.

Las marcas y el logotipo aquí mencionados son marcas registradas del grupo Ingredion Incorporated y son utilizadas por Ingredion. Todos los derechos reservados. Copyright 2016.

Doc.: 1000000000000319

Ingredion Brasil Ing. Ind. Ltda
R. Paula Bueno 2935 - Jd. Alvorada
13841-010 - Mogi Guaçu - SP

f. +55 (19) 3861 9630

www.ingredion.com.br