

NOMBRE DEL PRODUCTO **EXTRACTO NATURAL JAMAICA POLVO**
CLAVE DEL PRODUCTO **EC 0014**

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Saborizante para la industria alimenticia, secado por el sistema Spray Dried utilizando maltodextrina como vehículo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA	Polvo fino homogéneo.
COLOR	Rojo oscuro.
OLOR Y SABOR	Característicos a jamaica.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

HUMEDAD (105°C)	Máximo 30.00%
pH (solución 10%)	1.25 – 3.25

APLICACIONES

Agente saborizante que se utiliza ampliamente en gelatinas, bebidas carbonatadas y no carbonatadas, dulces, productos lácteos etc. Se emplea en una dosificación sugerida de 3.00 g/kg. La dosificación varía dependiendo del tipo de producto y de la intensidad de sabor deseada en el producto final. Producto no directo para consumo. (NRTE).

ALMACENAJE

Almacenar en su envase original cerrado herméticamente, en un lugar fresco, seco, protegido del polvo, la luz directa y fuentes de calor.

EMPAQUE

Bolsa de celopolial con 1 Kg de contenido. Cada bolsa deberá contener identificación del producto, número de lote, peso neto, fecha de producción y fecha de caducidad.

VIDA DE ANAQUEL

En condiciones adecuadas de almacenaje el producto se mantiene en buen estado durante dos años.

ALÉRGENOS

Este producto está libre de alérgenos

DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO
FECHA ACTUALIZACIÓN: 15 JULIO 2022. ING. SEBASTIAN GAYTAN MOTA
FECHA VIGENCIA: 15 JULIO 2024
REVISÓ: IBQ JESUS EMANUEL BARRERA RICO
AUTORIZÓ: DR. ENRIQUE PIÑEYRO VEGA.