

ASPARTAME GRANULAR

DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO

CÓDIGO C.A.S.	: 22839-47-0
GRADO	: Producto Grado Food
APARIENCIA	: Polvo blanco
PRESENTACIÓN	: Caja 25 kg
PAIS DE ORIGEN	: CHINA
USO PREVISTO	: Uso como edulcorante artificial

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Físico – Química

- Pureza (%): 98.0 – 102.0
- Tamaño de la partícula: 60-100 Mesh
- Rotación específica $[\alpha]D^{20^{\circ}C}$ (%): +14.5°~+16.5°
- Residuos de ignición(%): $\leq 0.20\%$
- Transmitancia: $\geq 95\%$
- Otras sustancias relacionadas (%): ≤ 2.0
- Pérdida en secado (%): ≤ 4.5
- pH: 4.5 – 6.0
- Diketopiperazina: $\leq 1.5\%$
- Isómero óptico: $\leq 0.04\%$ w/w
- Solubilidad: Ligeramente soluble en agua y etanol

Contenido Nutricional

	100g
Energía (Kcal.)	381
Proteína (g)	95.3
Grasa Total (g)	0.0
Grasas Saturados (g)	0.0
Grasas Mono Insaturadas (g)	0.0
Grasa Poli Insaturadas (g)	0.0
Grasas Trans (g)	0.0
Colesterol (mg)	0.0
H. Carbono Disponible (g)	0.0
Sodio (mg)	30.0

*Valores obtenidos por cálculos teóricos, a partir de la información de sus ingredientes

Condiciones de Almacenamiento

Almacenar en lugar fresco, seco envase cerrado y protegido de la luz directa.

Metales Pesados

- Plomo: ≤ 1 mg/kg
- Arsénico: ≤ 3 mg/kg

Características microbiológicas

- Bacterias aeróbicas totales: 250 ufc/g
- Hongos y Levaduras: ≤ 100 ufc/g
- Coliformes: < 10 ufc/g
- E. coli: Negativo
- Salmonella: Negativo a 25g

Vida útil

3 años

Alérgenos

Producto No Alérgeno

Alérgenos(Resol. 427 del 03/07/10 Minsal)	Está como ingrediente	Está presente en la línea de producción	Está presente en las bodegas
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	No	No	No
Huevos y sus productos	No	No	No
Cereales que contienen gluten: trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos.	No	No	No
Pescados y productos pesqueros	No	No	No
Maní, soya y sus productos	No	No	No
Nueces y productos derivados	No	No	No
Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o mas	No	No	No
Crustáceos y sus Productos	No	No	No

Estándar de Calidad

FCC IX/USP34/E951