

# ASPARTAMO POLVO

---

## Descripción

Polvo fino con intenso poder edulcorante sustituto activo del azúcar. E-951

## Propiedades Físico- Químicas

Apariencia	Polvo blanco cristalino.
Pureza	98-102.0%
Rotación específica	+14.5° / +16.5°
Pérdida al secado (%)	4, 5 max.
Cenizas (%)	0,2 max.
Diketopiperazina (%)	1,5 max.
Fenilalanina	0.5 max
Metales pesados (ppm)	10 max
Plomo (ppm)	1 max.
pH	4.5 - 6
Arsénico (ppm)	3 max
Residuo en ignición (%)	0.2 max
Transmitancia	95% min
Tamaño partícula	pasa malla 100

## Aplicaciones

Como edulcorante donde se necesite un aporte de energético reducido, como en bebidas refrescantes, goma de mascar y chicles, bebidas a base de zumos, complementos dietéticos, conservas y semiconservas de pescado, fruta y confituras elaboradas, helados y sorbetes, postres, caramelos, etc.

## Embalaje

Bidones de 25 kg con bolsa interior de polietileno en palets 120 x 100 ( 500 kg)

## Almacenamiento

Almacenar en lugar fresco y seco. No exponerlo a la luz directa o a olores fuertes

## Caducidad

Caducidad 3 años a partir de la fecha de fabricación

## Otros

Cumple con requerimientos del FCCIV, FAO/WHO JECFA, EP, USP27 y NF19. Kosher



---

HELM IBERICA S.A.

C/ La Granja, 39 28108 Alcobendas (Madrid) Tel 91 657 43 70 Fax 91 661 33 61

Rev. 1 Dic 03