

Descripción

Polvo blanco cristalino de olor intenso a fruta.

Propiedades Físico- Químicas

Color y aspecto	Polvo blanco cristalino
Pureza (%)	≥ 99.0
Olor	Afrutado
Punto de Fusión (°C)	160-164°C
Plomo	10 ppm máximo
Residuo en la ignición	Máximo 0.2%
Humedad	0,5% máximo.

Aplicaciones:

Para aumentar el sabor dulce en bebidas, helados, caramelos, postres y como un potenciador del aroma en aromas afrutados. Normalmente se utiliza en concentración entre 5 y 50 ppm.

Embalaje:

Bidones de 25 kg con bolsa interior sobre paletas 120 X 100 (200 kg).

Almacenamiento

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

Caducidad

Caducidad 2 años a partir de la fecha de fabricación.

Otros

Cumple con FCC IV. Certificado Kosher

