

## FICHA TÉCNICA

### Monk Fruit en Polvo

(Siraitia Grosvenorii)



#### Descripción de Producto:

Planta nativa del sur de China y el norte de Tailandia. El fruto se consume fresco o seco, en su contenido, y la amarga corteza se usa para hacer té. Esta fruta se caracteriza por su dulzor, que se concentra en su jugo.

**Ingredientes:** Monk fruit.

#### Características Organolépticas:

Parámetro	Especificación
Color	Amarillo - Marrón
Olor	Característico
Sabor	Característico, dulce
Textura	Polvo fino

#### Parámetros Físicoquímicos:

Parámetro	Especificación	Unidad
Humedad	≤ 10	%
Pureza	100	%

Nota: Valores de referencia pueden variar de acuerdo con el origen, época del año, variedad, momento de cosecha, etc.

#### Parámetros Microbiológicos:

Parámetro	Especificación	Unidad	Metodología
Microorganismos aerobios	≤ 100,000	UFC/g	3M Petrifilm AOAC método oficial 990.12
Hongos	≤ 1,000	UFC/g	3M Petrifilm AOAC método oficial 2014.05
Levaduras	≤ 1,000	UFC/g	
Coliformes	≤ 100	UFC/g	3M Petrifilm AOAC método oficial 991.14
E.coli	≤ 10	UFC/g	
Salmonella	Ausente	25 g	3M Petrifilm AOAC método oficial 2014.01
Aflatoxina	≤ 20	mg/kg	Mét. Proveedor de servicios (tercería) ME-IN-02 Aflatoxinas totales Rbiopharm

**Empaque:** Cuñete Kraft c/ 25 kg.

**País de origen:** China.

**Condiciones de almacenamiento:** Mantener envase sellado, en un lugar fresco, limpio, seco y oscuro, alejado de olores extraños y posibles plagas.

**Consumo preferente:** 24 meses mínimo después de su producción manteniéndose en su empaque original y condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte.

**Consumo preferente a la entrega:** 12 meses

**Uso previsto:** Ingrediente alimenticio.

**Declaraciones:** Este producto es libre OGM. Producto libre de gluten.

**Información de alérgenos:** No es reconocido como alérgeno .  
Sin embargo, se procesa en instalaciones que manejan nueces de árbol y granos con gluten.

**Método de distribución:** Por saco, tarima o contenedor seco de 20", 40 o 53 pies terrestre o marítimo.

**Normatividad aplicable:** NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".

**Certificaciones:** Kosher

