

EDULAG

NATURAL SWEETENERS & FIBERS



WWW.EDULAG.COM



EDULAG

NATURAL SWEETENERS & FIBERS

El Jarabe de Agave es un edulcorante que tiende a ser 1.4 veces más dulce que la sacarosa, elaborado a partir de hidrolisis de fructanos 100% de AGAVE TEQUILANA WEBER VARIEDAD AZUL, el cual tiene una amplia aplicación en la industria de alimentos como: materia prima para elaboración de alimentos bajos en caloría e índice glicémico; por lo que puede ser utilizado en porciones moderadas por diabéticos como sustituto de cualquier edulcorante.

Ofrecemos una variedad de tonalidades según sus necesidades comerciales.

PERFILES / TABLA DE COLOR



COLORIMETRÍA	00	0A	0B	0C	1A	1B	1C	2A	2B	2C	3A	3B	3C
ICUMSAS	0-85	86-250	251-350	351-500	501-700	701-850	851-1000	1001-1200	1201-1400	1401-1500	1501-1700	1701-1900	>1900
PFUND	0-5	6-15	16-20	21-30	31-40	41-50	51-60	71-80	81-90	81-90	91-100	101-110	>111

MATERIA PRIMA
Agave Tequilana Weber Variedad Azul.

VIDA DE ANAQUEL
24 meses

PROPIEDADES

PODER ENDULCORANTE

En comparación con el azúcar de caña es 1.4 veces más dulce.

INTENSIFICADOR DE COLOR

Por sus propiedades organolépticas es ideal para ser sustituido por cualquier endulzante, ya que mejora e intensifica el sabor natural de los alimentos y bebidas que los utilizan.

RÁPIDA ASIMILACIÓN CORPORAL

Por su alto contenido de fructosa, requiere menor cantidad de insulina para su metabolización a diferencia de otros azúcares como la sacarosa.

PROPIEDADES HIGROSCÓPICAS

El jarabe de agave tiene la propiedad de absorber la humedad del medio ambiente, esta propiedad es favorable cuando un producto requiere determinado porcentaje de Humedad.

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

BRIX HUMEDAD CENIZA PH	74 A 75 °BRIX 20 A 28 % MAX 0.6 % MAX 4 A 6 % MAX	NOM-003-SAGARPA-2016 NOM-003-SAGARPA-2016 NOM-003-SAGARPA-2016 NOM-003-SAGARPA-2016
FRUCTOSA DEXTROSA SACAROSA INULINA OTROS CARBOHIDRATOS	60 A 75 % 3 A 12 % MAX 0.015 A 1.0 % MAX 5 % MAX 0.1 % MAX	NOM-003-SAGARPA-2016 NOM-003-SAGARPA-2016 NOM-003-SAGARPA-2016 NOM-003-SAGARPA-2016 NOM-003-SAGARPA-2016
C.T.B HONGOS/LEVADURAS F. COLIFORMAS E. COLI SALMONELLA	100 UFC/G MAX 10 UFC/G MAX AUSENTE AUSENTE AUSENTE EN 25 G	NOM-092-SSA1-1994 NOM-111-SSA1-1994 NOM-210-SSA1-2014 NOM-210-SSA1-2014 NOM-210-SSA1-2014

* TABLA EN CUMPLIMIENTO CON EL ESTANDAR MEXICANO .
LOS PERFILES ESPECIFICADOS DE CARBOHIDRATOS ESTAN EXPRESADOS EN BASE SECA

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

FISICAS

QUIMICAS

DECLARACIONES

COLOR: AMARILLO DORADO-ACAOBADO OLOR: CARACTERÍSTICO SABOR: DULCE CONSISTENCIA: LIGERAMENTE VISCOSO MATERIA EXTRAÑA: LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA.	LIBRE DE ADITIVOS CONTAMINANTES: LIBRE DE METALES PESADOS COMO LO REQUIERE CODEX ALIMENTARIUS, O SENASICA / COFEPRIS / SSA.	LIBRE DE ALÉRGENOS LIBRE DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS PROCESO LIBRE DE ENZIMAS
--	---	--

DESCRIPCIÓN DE PROCESO DE ELABORACIÓN

El Jarabe de Agave es elaborado 100% de Agave Azul, iniciando el proceso con la selección de materia prima de la más alta calidad por estándares establecidos; una vez aceptado el agave, se somete a un proceso de molienda, difusión para ser extraído el jugo de agave, filtrado para eliminar la totalidad de los sólidos suspendidos y es hidrolizado por medio de temperatura los fructanos de agave, el jugo finalmente se concentra por medio de evaporación hasta 75°Brix.

NORMATIVA APLICABLE O REFERENCIA

Este producto se produce, y se comercializa bajo los siguientes requisitos legales y reglamentarios aplicables, rigiéndose bajo los estándares:

NOP estadounidense

EU (Europeo)

Coreano

FSMA

CFR21 (Código de Regulaciones Federales que establece los reglamentos de la Administración de Drogas y Alimentos)

Codex Alimentarius

Kosher

Halal

Non GMO

FSSC:22000

NOM-003-SAGARPA-2016 Relativa a las características de sanidad, calidad agroalimentaria, autenticidad, etiquetado y evaluación de la conformidad del jarabe de agave

USO SUGERIDO

El Jarabe de Agave puede ser utilizado como un ingrediente, materia prima o como endulzante directo, aún cuando es declarada con bajo índice glucémico debido a su alto contenido de fructuosa, la tolerancia del consumidor a este producto debe ser consultado con un experto en nutrición.

El jarabe de agave puede ser utilizado para hornear o cocinar a altas temperaturas, de hasta 350°C, y mantener su PH que es cercano al neutro por largos periodos sin que cambie su condición segura. Es considerado un producto alimenticio seguro para pacientes con diabetes, y no hay referencias de dosis letales o grado de toxicidad

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Se recomienda almacenar en un lugar seco y fresco a una temperatura por debajo de los 35°C, sin daños estructurales al envase primario, preferentemente fuera de contacto directo a la luz solar.

SEGURIDAD

Producto no tóxico, se recomienda su consumo moderado así como el de cualquier otro endulzante comercial, aún con su bajo índice glucémico, el consumidor debe determinar que tan apropiado es este producto para su auto consumo.

ATRIBUTOS PARA SER UTILIZADO COMO INSUMO Y MATERIA PRIMA

- Sabor dulce
- Se disuelve fácilmente en agua
- Alta pureza
- Brinda textura a alimentos
- Libre de gluten
- Fácil almacenamiento

APLICACIÓN INDUSTRIAL

- Bebidas preparadas
(ej: jugos, sodas, aguas, cockteleria)
- Productos farmacéuticos
- Bebidas deportivas
- Repostería
- Confitería
- Barra energéticas
- Productos lácteos
- Salsas y aderezos

Información Nutricional

Tamaño de la porción	100g
Contenido energético	1297KJ (310Kcal)
Grasas	0g
Grasa saturada	0g
Carbohidratos	78g
Azúcares	77g
Fibra dietetica	1g
Proteinas	0g
Sodio	0mg



EDULAG

NATURAL SWEETENERS & FIBERS

CERTIFICACIONES



PRESENTACIONES

TOTE

de 1380 kg neto
o 1350kg neto
(uno por tarima)



TAMBOR

de 285 kg neto
Tarima con cuatro envases 1140 kg neto



PORRÓN

de 25 kg neto
32 porrones por tarima 800kg neto
o 48 porrones por tarima 1200 kg neto

