

Boletín Técnico

NSF-02

Versión 1, 2021

La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por la tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logo de INGREDION IDEA LABS y/o CONSUMER-CENTRICITY son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2015





NSF-02

¿Qué características presenta?

- Agente con propiedades modificadoras del sabor (FMP).
- Sabor natural a stevia
- Mejora la dulzura
- Enmascara amargura
- Desarrolla una buena textura
- Proporciona suspensión

La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por la tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logo de INGREDION IDEA LABS y/o CONSUMER-CENTRICITY son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2015



NSF-02

¿Dónde y cómo lo puedo aplicar?

Diseñado para dar suspensión, reducir azúcar y potenciar el sabor en diferentes aplicaciones para los segmentos de:

- Lácteos (Nivel de uso:0.0125-0.025%)
- Panificación (Nivel de uso:0.015-0.05%)
- Bebidas (Nivel de uso:0.0125-0.0175%)
- Mermeladas y preparados de fruta (Nivel de uso:0.0125-0.03%)
- Salsas y sopas (Nivel de uso:0.0133%)



NSF-02

¿Qué consideraciones debo conocer?

- Este producto redondea el perfil de sabor y reduce el resabio de edulcorantes no calóricos en aplicaciones de alimentos y bebidas.
- Suprime el regusto y el amargor mientras equilibra las combinaciones de sabores.
- Presenta buena sinergia con Stevia, azúcar y HFCS
- Proporciona una mejora del sabor del sabor complejo. Modifica notas dulces de café y vainilla en aplicaciones clave.
- **No genera sellos ni leyenda precautoria**, por ser declarado como sabor natural en la lista de ingredientes del producto terminado.

La información descrita anteriormente se ofrece exclusivamente para su consideración, investigación y verificación independiente. Queda en usted decidir cómo y si utiliza esta información. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no otorgan ninguna garantía acerca de la exactitud o lo completo de la información contenida anteriormente, ni de la conveniencia de ninguno de sus productos para el uso específico que usted quiera darle. En adición, toda garantía expresa o implícita de no infracción, comercialización o idoneidad para un propósito específico quedan por la tanto excluidas. Ingredion Incorporated y sus afiliadas no serán responsables de ninguna obligación o daños derivados de o relacionados con lo precedente.

La marca y logo de INGREDION IDEA LABS y/o CONSUMER-CENTRICITY son marcas registradas de las compañías del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2015





NSF-02

¿Qué datos relevantes debo conocer?

- Datos fisicoquímicos
 - Apariencia: Polvo blanco a ligeramente amarillo
 - Pérdida por secado :<6,0%
 - Aromatizante natural de extracto de Stevia: 90-100%
- Vida de anaquel
 - 3 años
- Empaque y almacenamiento
 - Producto empaquetado en bolsas de 10 kg de poli etileno como empaque primario y en caja de cartón como empaque secundario.
 - El producto debe ser almacenado en su empaque original en un área seca y bien ventilada lejos de la luz directa.
- País de origen
 - Malasia

¡Estamos listos para co-crear contigo!
Acércate a nuestro equipo de expertos y conoce
las soluciones que mejorarán tus productos

- **MUCHAS GRACIAS!**

INGREDION MÉXICO S.A. de C.V.

