

Cosquisa

FICHA TÉCNICA

ACIDO ASCORBICO

VITAMINA C



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Conocido también como "vitamina C", este compuesto se presenta de manera natural en varias frutas.

Se obtiene en forma de cristales de color blanco presentando un fuerte sabor ácido.

Es un antioxidante natural muy útil en diferentes aplicaciones alimentarias e industriales.



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- ✓ Cristales de color blanco.
- ✓ Sabor ácido.
- ✓ Antioxidante natural.
- ✓ Soluble en agua.
- ✓ Aditivo alimenticio.
- ✓ Contribuye a conservar el contenido vitamínico de otros productos.



PRINCIPALES APLICACIONES



BEBIDAS

Se utiliza como antioxidante natural en varias bebidas como néctares o frutas, jugos de naranja y bebidas carbonatadas, vinos, etc.



ADITIVO ALIMENTICIO

Se utiliza como aditivo alimenticio ya sea para fortificar productos o para conservar el contenido vitamínico de otros.



PANIFICACIÓN

En los productos de panificación funciona como agente fortificante.



MEJORADORES Y EMULSIFICANTES

Para un mejor uso de los mejoradores y emulsificantes, ayudando en la suavidad, consistencia y elasticidad de la masa.



BENEFICIOS

- ✓ Antioxidante natural.
- ✓ Ayuda a conservar el contenido vitamínico de los alimentos.
- ✓ Contribuye a prolongar la vida útil de las bebidas.
- ✓ Mejora la estabilidad y calidad del producto.
- ✓ Favorece la suavidad y elasticidad de la masa en panificación.



RECOMENDACIONES DE USO

- Disolver o mezclar previamente en un poco de agua antes de incorporarlo en la formulación.
- Agregar en la etapa adecuada del proceso para garantizar su efectividad.
- Usar la dosificación recomendada según el tipo de aplicación.
- Seguir las buenas prácticas de manufactura.



ALMACENAMIENTO

- Conservar en un lugar fresco, seco y ventilado.
- Mantener el envase bien cerrado.
- Proteger de la humedad y la luz directa.
- Almacenar en su empaque original.



IDEAL PARA UTILIZAR EN



NÉCTARES
Y FRUTAS



JUGOS DE
NARANJA



BEBIDAS
CARBONATADAS



VINOS



PANIFICACIÓN



Calidad que preserva lo mejor
de tus productos.

Sabor que da vida a tus bebidas