

STEVIA

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Composición		Azúcares añadidos (Dextrosa), maltodextrina, extracto de stevia (<i>Steviol rebiانا</i> (2.30 g/100g) y dióxido de silicio.		
Origen	Químico	Vida útil	2 años, respetando las condiciones óptimas de almacenamiento	

CARÁCTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Polvo granular fino, libre de impurezas
Color	Blanco
Olor	Inoloro, libre de olores extraños
Sabor	Dulce, característico

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Humedad	Máx. 8
pH	6.5

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Cuenta total	< 100 UFC/g
Hongos y Levaduras	< 10 UFC /g
Coliformes totales	< 10 UFC/ g
<i>E. coli</i>	Negativo
<i>Salmonella spp/ 25 g</i>	Ausente

DATOS DEL ETIQUETADO

✓	Denominación del producto
✓	Lote y fecha de caducidad impresa en envase colectivo
✓	Nombre o razón social del fabricante
✓	Cont. Neto
✓	Ingredientes
✓	Leyenda precautoria "Contiene edulcorantes / No recomendable en niños"

INDICACIONES DE ALMACENAJE

Almacenar en un lugar cerrado, fresco, con ventilación, seco, libres de polvo, higiénicos y que estén protegidos contra insectos, roedores, etc.
--

PRESENTACIÓN

EMPAQUE PRIMARIO

EMPAQUE SECUNDARIO

1000 Sobres de 1 g Bolsa de 500 g Bolsa de 1 kg Costal de 5 kg Costal de 20 kg	Papel polibond Bolsa trilaminada Bolsa trilaminada Bolsa de Polietileno Bolsa de polietileno	Caja tipo corrugado con 1000 sobres Caja tipo corrugado Caja tipo corrugado Costal de polipropileno Costal de polipropileno
--	--	---



Hoja de especificaciones de PT

STEVIA

Fecha de emisión: 22-01-22
Código: CAL-ESP-032
Versión: 4
Páginas: 1

DECLARACION NUTRIMENTAL		
Porciones por envase	Correspondiente a la presentación	
Contenido energético por envase	Correspondiente a la presentación	
Porción	100 ml de café o té preparado con sucralosa	1 sobre (1 g)
Contenido energético	1.5 kcal (6.8 kJ)	3.6 kcal (17 kJ)
Proteínas	0 g	0 g
Grasas totales	0 g	0 g
Grasas saturadas	0 g	0 g
Grasas trans	0 mg	0 mg
Grasas monoinsaturadas	0 g	0 g
Grasas poliinsaturadas	0 g	0 g
Colesterol	0 mg	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	Menor a 1 g	1 g
Azúcares	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Fibra dietética	0 g	0 g
Sodio	0 mg	0 mg

USO PREVISTO Y MAL USO INTENCIONADO, PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO

Edulcorante bajo en calorías, utilizado para endulzar alimentos y bebidas calientes o frías.

No utilizar el producto para fines distintos a los alimentarios, no se sugiere el consumo directo (sin diluir). No se sugiere el consumo del envase primario (papel). No se han reportado efectos adversos en población general; sin embargo, se recomienda precaución en personas con sensibilidad gastrointestinal a los edulcorantes artificiales. No recomendable en niños (menores de 12 años).

INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACIÓN Y/O PREPARACIÓN

Vierta el contenido del sobre en la bebida de su preferencia y agite hasta diluir.

El contenido del sobre debe utilizarse inmediatamente, después de abrirlo, para evitar la absorción de humedad. Deposite el envase vacío en la basura.

Al igual que muchos productos en polvo, no debe almacenarse cerca de una flama abierta o una fuente de calor intenso.

STEVIA

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA

Camiones en caja cerrada, con certificado de fumigación vigente, libre de olores extraños y plaga.

NORMATIVIDAD APLICABLE

- **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- Norma Oficial Mexicana **NOM-002-SCFI-2011**, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- **ACUERDO** por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias (Continúa en la Cuarta Sección)

PRINT CART – IMAGEN ILUSTRATIVA / SUGERENCIA DE CONSUMO





Hoja de especificaciones de PT

STEVIA

Fecha de emisión: 22-01-22
Código: CAL-ESP-032
Versión: 4
Páginas: 1

FECHA DEL CAMBIO	REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	RESPONSABLE
22-enero-2022	1	Emisión del documento.	Thalía García L.
22-mayo-2024	2	Actualización de requerimientos de ISO 22000	Carolina Mesa V.
01-diciembre-2025	3	Ajuste y mejora de requerimientos	Carolina Mesa V.
16/febrero/2026	4	Se agrega normatividad aplicable (Acuerdo de aditivos)	Carolina Mesa V.

endulza
tu vida