

tabla 1

Descripción Física

Color	Blanco a blanquecino
Forma	Polvo
Fórmula Condensada	$C_{20}H_{30}N_2O_5$
Peso Molecular	378.47
pH (solución al 0.5%)	5.0 a 7.0
Solubilidad a 25°C	>100 g por 100 g de etanol ~1.3g por 100g de agua
Sabor	Dulce

tabla 2

Especificaciones del Producto

Prueba de identificación	Conforme al estándar
Análisis (base seca)	97.0% a 102.0%
Humedad	≤ 5.0%
Cenizas	≤ 0.2%
Rotación Específica $[\alpha]_D^{20}$	-40.0 a -43.4°
Otras sustancias relacionadas	≤ 2.0%
N-[N-(3,3-dimetilbutil)-L--aspartil]-L fenilalanina	≤ 1.5%
Plomo	≤ 2 mg/kg
Bacterias aeróbicas totales	< 250 cfu/g
Coliformes	< 10 mpn/g
Hongos	< 200 cfu/g
Microorganismos de interés para la salud pública	ninguno

Características y Beneficios.

- Por su excelente sabor, neotame ofrece a los fabricantes de alimentos y bebidas, mayor flexibilidad y mayor valor para el desarrollo de productos que satisfagan las expectativas de sabor de los consumidores.
- Para igualar el sabor de los productos existentes, a un costo considerablemente menor, neotame puede mezclarse con los endulzantes nutritivos como la sacarosa y el jarabe de maíz de alta fructosa, al igual que con endulzantes de alta intensidad.
- Es un ingrediente versátil, sus propiedades, lo convierten en un eficaz endulzante y acentuador de sabor, variando la eficacia y la potencia en función del tipo de alimento en el cual se utilice.

Algunos Usos Recomendados.

- Bebidas
- Endulzantes de Mesa
- Goma de Mascar y Confitería
- Productos de Repostería
- Postres Congelados, Helados, Yogur
- Cereales

Ingredientes.

Neotame: N-[N-(3,3-dimetilbutil)-L-α-aspartil]-L-fenilalanina 1-metil ester, es un derivado del dipéptido compuesto de los aminoácidos ácido aspártico y fenilalanina.

Categoría Kosher.

La Unión Ortodoxa (OU), certifica al neotame dentro de las categorías Kosher y pareve.

Situación Regulatoria y su Etiquetado.

Neotame ha sido aprobado para su uso como endulzante de uso general y acentuador de sabor, en los Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda, Rumania y México. Su uso no requiere ninguna leyenda para los fenilcetonúricos.

Almacenamiento Recomendado.

Como ingrediente seco, neotame se mantiene estable por lo menos 5 años en condiciones de almacenaje a temperaturas entre 15° y 30° C y a humedad relativa entre 35% y 60% con las bolsas cerradas. Al igual que la mayoría de los ingredientes secos, en el almacenamiento del neotame deberán evitarse temperaturas y humedades altas, manteniéndose las bolsas cerradas hasta el momento de usarse.

Neotame en Polvo (cont.)

tabla 3

Información Nutricional	
Nutrientes*	Por 100g
Agua(g)	5.0
Proteína(g)	0
Grasa(g)	0
Saturada(g)	0
Mono-insaturada(g)	0
Poli-insaturada(g)	0
Ceniza(g)	0
Calorías(kcal)	0
Carbohidratos(g)	0
Azúcar(g)	0
Fibra Dietética(g)	0
Colesterol(mg)	0
Calcio(mg)	0
Hierro(mg)	0
Niacina(mg)	0
Fósforo(mg)	0
Potasio(mg)	0
Riboflavina(mg)	0
Sodio(mg)	0
Tiamina(mg)	0
Vitamina A(IU)	0
Vitamina C(mg)	0

* Los valores "cero" están basados en el conocimiento de las materias primas usadas en la fabricación

Empaque/Embarque.

USA

Número CAS 165450-17-9

Departamento de Transporte de los E.E. U.U. Artículo no peligroso

Codificación de Lotes.

Ejemplo: NZ10905 donde:

N	=	Neotame
Z	=	Código de la planta
1	=	Año de fabricación (2001)
09	=	Mes de Fabricación (Septiembre)
05	=	Número de lote

Mayor Disponibilidad de Información.

Dado que la información contenida en este boletín es de índole general, gustosamente le ofrecemos nuestra asistencia técnica para la aplicación del neotame en el desarrollo de alimentos, a fin de reducir el período de desarrollo. El neotame estará disponible para su venta en México, sólo después de ser autorizado como aditivo para uso en alimentos y bebidas por la Secretaría de Salud de México, cuya solicitud fue presentada el 14 de Agosto de 2002.

Para información específica sobre el neotame en alimentos y bebidas, le rogamos dirigirse a NSC México, S.A. de C.V., al teléfono (55) 5251.97.61 en las extensiones 25 y 26 para asistencia técnica o la extensión 23 de servicio al cliente.

La información contenida aquí, según nuestro leal saber y entender, es auténtica y precisa, pero todas las recomendaciones y sugerencias no son objeto de ninguna garantía, dado que no podemos ni anticipar ni controlar las diferentes condiciones en que se usa esta información y nuestros productos. Cada fabricante debe evaluar el contenido nutricional de sus productos finales para determinar su cumplimiento con los reglamentos de etiquetado de información nutricional. Además, La Empresa NutraSweet no se responsabiliza por las violaciones en que incurran sus clientes respecto de patentes de terceros. Recomendamos que nuestros clientes soliciten las licencias de conformidad con las patentes correspondientes. Ninguna declaración hecha por nuestros empleados o en este documento se interpretará como la implicación de la inexistencia de patentes o como la recomendación a violar dichas patentes. Sin embargo, es nuestra política ayudar a nuestros clientes a resolver problemas particulares que puedan surgir en relación con la aplicación de nuestros productos.

El neotame es fabricado por NutraSweet Property Holdings, Inc. conforme al patente Núm. 5,480,668 de Estados Unidos.
©2001 NutraSweet Property Holdings, Inc. Todos los derechos reservados.

Fecha de publicación: 9 de Agosto del 2002 Boletín Núm. NTM MX2 13.09.02 ntmpowder.doc