

- Tabla de codificación y temperaturas de almacenamiento para cada edulcorante y tratamiento

Código	ST1	ST2	STP	SUC1	SUC2	SUCP
Edulcorante	Stevia	Stevia	Stevia	Sucralosa	Sucralosa	Sucralosa
Tratamiento	HHP1 450 MPa/3 min	HHP2 600 MPa/3 min	85 °C/15 seg	HHP1 450 MPa/3 min	HHP2 600 MPa/3 min	85 °C/15 seg
Tª almac.	4 °C	20 °C	4 °C	20 °C	4 °C	20 °C

Tratamiento HHP1 450 MPa: Altas presiones hidrostáticas a 450 MPa durante 3 minutos.

Tratamiento HHP2 600 MPa: Altas presiones hidrostáticas a 600 MPa durante 3 minutos.

Tratamiento Past: 85 °C/15 seg: Pasteurización térmica a 85 °C durante 15 segundos.