

ACIDO GLUTAMICO HCL

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: AMI0042
VERSIÓN: 17020

El ácido glutámico o también llamado glutamato, es un aminoácido no esencial. En la industria de alimentos se utiliza como ingrediente en suplementos alimenticios, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Farma

SOLUBILIDAD: Dispersable
PORCIÓN: En observación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
COLOR:	Blanco	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1 000 UFC/g
APARIENCIA:	Polvo Cristalino	HONGOS:	Máx. 100 UFC/g
		LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
ROTACIÓN ESPECÍFICA:		+25.2° a +25.8°	
METALES PESADOS:		Máx. 10 ppm	
PÉRDIDA POR SECADO:		Máx. 0.50%	
ENSAYOS:		99 a 101.0%	
RESIDUO DE IGNICIÓN:		Máx. 0.25 %	
PH:		Máx. 2	

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	C
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:



¡Conocer más!

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.



3336122510 - 3322673735 | www.americaalimentos.com

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.