

L-ARGININA L-PIROGLUTAMATO

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: AMI0045
VERSIÓN: 7521

L-Arginina Piroglutamato se forma por la combinación de L-arginina y aminoácidos L-piroglutamato. Su principal aplicación es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: En observación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo cristalino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1 000 UFC/g
COLOR:	Blanco a Amarillo	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
		SALMONELLA:	Negativo/375g

FISICOQUÍMICAS	
ENSAYO :	98.0% - 101.5%
METALES PESADOS:	Máx. 10 ppm
RESIDUO DE IGNICIÓN:	Máx. 0.1%
PÉRDIDA EN SECADO:	Máx. 2%
ROTACIÓN ESPECÍFICA:	+15° a +17.5°

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete con 25 kg
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.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

¡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.