

L-ISOLEUCINA

La isoleucina es un aminoácido esencial que junto con la leucina y la valina forman el grupo de los aminoácidos ramificados. Su aplicación principal es en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: 23mg/kg en adultos al día [Kohlmeier, Martin (2006) Nutrient Metabolism. AP Food Science and Technology, International series. ELSEVIER:CA. P. 268-432]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
COLOR:	Blanco	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
APARIENCIA:	Cristales o Polvo Cristalino	CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS:	Máx. 5 000 UFC/g
		E. COLI:	Negativo/10 g
FISICOQUÍMICAS			
ENSAYO :			98.5% a 101.5%
ROTACIÓN ESPECÍFICA:			+38.9° a +41.8°
PÉRDIDA EN SECADO:			Máx. 0.3%
CLORUROS:			Máx. 0.05%
SULFATO:			Máx. 0.03%
METALES PESADOS:			Máx. 15 ppm
RESIDUO DE IGNICIÓN:			Máx. 0.3%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses.
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete de 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. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: GLUTEN-FREE NON-GMO VEGAN



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.

