

L-GLUTAMINA

La L-Glutamina es un aminoácido no esencial, sintetizada a partir de glutamato y amoníaco. Se extrae de la glucosa mediante fermentación y se utiliza en la industria alimentaria como ingrediente en suplementos, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: En observación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo cristalino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 5 000 UFC/g
COLOR:	Blanco	HONGOS:	Máx. 100 UFC/g
		LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
		SALMONELLA:	Ausente/10 g
FISICOQUÍMICAS			
ROTACIÓN ESPECÍFICA:			+6.3° a +7.3°
PÉRDIDA EN SECADO:			Máx. 0.3%
ENSAYO:			Máx. 101.5%
RESIDUO DE IGNICIÓN:			Máx. 0.3 %
METALES PESADOS:			Máx. 15 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete de 25 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima 30 °C y Humedad relativa 75 % HR

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.