

CREATINA MONOHIDRATADA MALLA 80

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: AMI0009
VERSIÓN: 25120

La creatina monohidratada es un aminoácido no esencial, forma parte de los aminoácidos ramificados. En la industria alimentaria se utiliza como ingrediente en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: 1.28 g/día [Kohlmeier, Martin (2006) Nutrient Metabolism. AP Food Science and Technology, International series. ELSEVIER:CA. P. 268-432]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo cristalino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1 000 UFC/g
COLOR:	Blanco	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
		COLIFORMES TOTALES:	Máx. 10 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
PÉRDIDA POR SECADO:			Máx. 12%
RESIDUOS DE IGNICIÓN:			Máx. 0.1%
SULFATOS :			Máx. 0.1%
METALES PESADOS:			Máx. 10 ppm
CREATININA:			Máx. 100 ppm
ENSAYO:			99 a 102%

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.

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.