

ÁCIDO GLUTÁMICO

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: AMI0018
VERSIÓN: 26920

El ácido glutámico es un aminoácido no esencial. Es ampliamente utilizado en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: 5-10 g [Matt Samuels, RD. "Glutamine and it's Role in Athletic Performance"
<http://www.afpafitness.com/articles/articles-and-newsletters/research-articles-index/nutrition-wellness/glutamine-and-its-role-in-athletic-performance/>]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS
APARIENCIA:	Polvo cristalino	
COLOR:	Blanco	
FISICOQUÍMICAS		
ENSAYO:		99.0 - 101 %
ROTACIÓN ESPECÍFICA:		+31.5° - +32.5°
CLORUROS:		Máx. 0.020%
AMONIO (NH ₄):		Máx. 0.020%
METALES PESADOS:		Máx. 10 ppm
HUMEDAD:		Máx. 1.0%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:		Mín. 65% pasa malla 80

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg (55 lb)
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.



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.

