

L-CISTEÍNA HCL MONOHIDRATADA

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: AMI0024
VERSIÓN: 5120

L-Cisteína Monohidratada es un aminoácido no esencial. En la industria alimentaria es utilizada para suplementos alimenticios y alimentos.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: En observación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
COLOR:	Blanco	CUENTA TOTAL DE PLACA :	Máx. 1 000 UFC/g
APARIENCIA:	Polvo Cristalino	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
ROTACIÓN ESPECÍFICA:	+5.5° a +7.0°		
PÉRDIDA EN SECADO:	8 a 12%		
RESIDUO DE IGNICIÓN:	Máx. 0.4%		
SULFATOS:	Máx. 0.03%		
ENSAYO:	98.5 a 101.5%		
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	95 % pasa malla 40		
METALES PESADOS:	Máx. 15 ppm		

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:

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.

