

L-TIROSINA

L-Tirosina es un aminoácido polar no esencial. En la industria alimentaria se utiliza como ingrediente en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
 PORCIÓN: 39 mg/kg [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:	Max. 100 UFC/g
OLOR:	Sin Olores extraños	E. COLI:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
ROTACIÓN ESPECÍFICA:			-9.8° a -11.2°
PÉRDIDA EN SECADO:			Máx. 0.3%
CLORUROS:			Máx. 0.04%
ENSAYO:			98.5 a 101.5%
SULFATOS:			Máx. 0.04%
METALES PESADOS:			Máx. 15 ppm
RESIDUO DE IGNICIÓN:			Residuo de Ignición

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:



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.

