

L-CARNITINA TARTRATO

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: AMI0030
VERSIÓN: 21224

L-carnitina tartrato es un aminoácido no esencial, forma estabilizada de L-carnitina. Suele ser aplicado en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Sintético
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable
PORCIÓN: 0.5-2 g [Rășanu T, et al Carnitine deficiency .
Rom J Morphol Embryol. (2012)]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo cristalino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1 000 UFC/g
COLOR:	Blanco	LEVADURAS Y HONGOS :	Máx. 100 UFC/g
		E. COLI:	Negativo/10 g
FISICOQUÍMICAS			
ROTACIÓN ESPECÍFICA :			-9.5° a -11°
HUMEDAD:			Máx. 0.5 %
CENIZAS:			Máx. 0.5 %
PH:			3.0 - 4.5
METALES PESADOS:			Máx. 10 ppm
ARSÉNICO:			Máx. 1 ppm
L - CARNITINA:			67.2 - 69.2%
ÁCIDO TARTÁRICO:			30.8 - 32.8%

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	Mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco. Esta materia es higroscópica por lo tanto se recomienda el uso de sílica para conservarla. Temperatura Máxima 30 °C, Humedad: 75 % HR

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.

