

# ACETIL L-CARNITINA HCL

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: AMI0034  
VERSIÓN: 27220

La Acetil L-carnitina, es el éster más conocido de L-carnitina. Es un ingrediente ampliamente utilizado en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble  
PORCIÓN: 0.5-2 g [ Răşanu T, et al Carnitine deficiency .  
Rom J Morphol Embryol. (2012)]

## CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES          |                  | MICROBIÓLOGICAS        |                  |
|----------------------|------------------|------------------------|------------------|
| APARIENCIA:          | Polvo cristalino | CUENTA TOTAL EN PLACA: | Máx. 1 000 UFC/g |
| COLOR:               | Blanco           | MOHOS Y LEVADURAS:     | Máx. 100 UFC/g   |
|                      |                  | E. COLI:               | Negativo         |
|                      |                  | SALMONELLA:            | Negativo         |
| FISICOQUÍMICAS       |                  |                        |                  |
| TAMAÑO DE PARTÍCULA: |                  | 95 % pasa malla 20     |                  |
| PH:                  |                  | 2 a 3                  |                  |
| ROTACIÓN ESPECÍFICA: |                  | -26º a -29º            |                  |
| PÉRDIDA EN SECADO:   |                  | Máx. 0.5%              |                  |
| RESIDUO DE IGNICIÓN: |                  | Máx. 0.5%              |                  |
| METALES PESADOS:     |                  | Máx. 10 ppm            |                  |
| ARSÉNICO:            |                  | Máx. 2 ppm             |                  |
| ENSAYO :             |                  | 98 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:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

**¡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](http://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.