

FOSFATIDILSERINA 20%

La fosfatidilserina es un fosfolípido fabricado a partir de lecitina de soya. Es empleado principalmente en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Soya
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: 100-800mg/día [Dietary Supplements, pág. 360]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo o granulas finos sin materia extraña	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Amarillo claro a café	HONGOS Y LEVADURAS:	1 000 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
		SALMONELLA:	Negativo

FISICOQUÍMICAS	
FOSFATIDILSERINA:	Mín. 20%
HUMEDAD:	Máx. 2%
ÍNDICE DE PERÓXIDOS:	Máx. 5 meq O2/Kg

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Bolsa 5 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

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.