

COLÁGENO DE PESCADO

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0137
VERSIÓN: 21924

Ingrediente utilizado como fuente de colágeno, contribuye a la producción y la reorganización de nuevas fibras de colágeno para fortalecer los tejidos conectivos y la matriz extracelular.

ALÉRGENO TIPO: Pescado
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1000 UFC/g
COLOR:	Blanco a amarillo claro	COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
SABOR:	Sin sabores extraños	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Sin olores extraños	E. COLI:	Negativo
		SALMONELLA:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
PROTEÍNA (BASE SECA):		Mín. 90%	
HUMEDAD:		Máx. 7%	
PLOMO (PB):		Máx. 1 ppm	
CADMIO (CD):		Máx. 0.1 ppm	
ARSÉNICO (AS):		Máx. 1 ppm	
MERCURIO (HG):		Máx. 0.1 ppm	

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses a partir de la fecha de manufactura
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	10 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener en su envase, bien cerrado, en un lugar alejado de la humedad y el calor directos.

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.

