

## EXTRACTO SEMILLA DE UVA 95%

Extracto obtenido de la semilla de uva de la variedad *Vitis vinífera L* sin excipiente. Estudios científicos han afirmado que el potencial antioxidante de las proantocianidinas de semillas de uva es 20 veces mayor que la vitamina E y 50 veces mayor que la vitamina C. El extracto de semilla de uva de alta pureza debe contener no menos de 95% de polifenoles y no menos de 10% de compuestos fenólicos; y el extracto de semilla de uva con calidad ordinaria debe tener un valor procianidólico no menor a 95% y no menor a 6% de compuestos fenólicos. Su principal aplicación es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble  
PORCIÓN: 150 mg - 300 mg/día [Benefits of grape seed extract]

### CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES               |                  | MICROBIOLÓGICAS        |                   |
|---------------------------|------------------|------------------------|-------------------|
| APARIENCIA:               | Polvo fino       | CUENTA TOTAL EN PLACA: | Máx. 10 000 UFC/g |
| OLOR:                     | Característico   | HONGOS:                | Máx. 500 UFC/g    |
| SABOR:                    | Característico   | LEVADURAS:             | Máx. 500 UFC/g    |
| FUENTE BOTÁNICA:          | Vitis vinífera L |                        |                   |
| PARTE USADA DE LA PLANTA: | Semillas         |                        |                   |
| COLOR:                    | Rojo-Morado      |                        |                   |

| FISICOQUÍMICAS       |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| TAMAÑO DE PARTÍCULA: | Mín. 90% pasa malla 80      |
| METALES PESADOS:     | Máx. 10 ppm                 |
| ENSAYO:              | Mín. 95 % Proantocianidinas |
| HUMEDAD:             | Máx. 5 %                    |
| CENIZAS TOTALES:     | Máx. 5 %                    |

### CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

|                                                            |                 |
|------------------------------------------------------------|-----------------|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 36 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.  
Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

## 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.