

ESPIRULINA

La espirulina es un alga unicelular azul verdosa, es gran fuente de vitaminas, minerales, proteínas y clorofila. Se obtiene un polvo fino a través del secado del alga. En la industria alimentaria se utiliza en suplementos alimenticios en polvo, tabletas, licuados, jugos, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
 PORCIÓN: 6-10g/día [Mason, P. (2012). Dietary Supplements. Chicago: Pharmaceutical Press. pág. 454]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL:	Máx. 100 000 UFC/g
SABOR:	Característico	HONGOS:	Máx. 300 UFC/g
COLOR:	Verde Oscuro	LEVADURAS:	Máx. 300 UFC/g
OLOR:	Algas Marinas	E. COLI:	Negativo
SABOR:	Algas Marinas		

FISICOQUÍMICAS	
PROTEÍNA:	Mín. 60%
HUMEDAD:	Máx. 8%
ARSÉNICO:	Máx. 1ppm
CLOROFILA:	Mín. 11 mg/g
FICOCIANINA CRUDA:	Mín. 12 %
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Min 80 % Pasa por malla 100

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco con 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% H.R. aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO



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.

