

# VANADIO AMINOQUELADO 0.2%

Es un mineral compuesto por vanadio al 0.2% y aminoácidos. Su uso principal está en la fortificación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Soya  
 ORIGEN: Natural  
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble  
 PORCIÓN: En observación

## CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 5 000 UFC/g
COLOR:	Blanco/blanquecino a verde	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 300 UFC/g
OLOR:	Sin olor fuerte	COLIFORMES TOTALES:	Negativo
		E. COLI:	Negativo

FISICOQUÍMICAS	
ENSAYO:	0.18 - 0.24%
PÉRDIDA POR SECADO:	Máx. 10%
METALES PESADOS:	Máx. 20 ppm

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	*
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz del sol.

## 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.