

CALCIO QUELADO 20%

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: VIM0063
VERSIÓN: 23617

El Calcio quelado 20% es un producto compuesto por calcio, ácido cítrico y proteína de arroz. Su uso principal está en la fortificación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: 1200 mg/día

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	CUENTA TOTAL DE PLACA:	Máx. 3000 UFC/g
OLOR:	Blanco	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
		COLIFORMES TOTALES:	Negativo
		E. COLI:	Negativo
		SALMONELLA:	Negativo/25g
FISICOQUÍMICAS			
CONTENIDO DE CALCIO:			19.3% - 21%
PH:			6 - 9
PÉRDIDA EN SECADO:			Máx. 5%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:			85% pasa malla 40
PLOMO:			Máx. 1ppm
MERCURIO:			Máx. 1ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja de 25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse en un lugar fresco y seco a temperaturas menores de 25°C y menor a 60% de humedad mantener alejado de la luz y olores extraños.

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.

