

GLUCONATO DE CALCIO

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: VIM0066
VERSIÓN: 34115

El gluconato de calcio es un derivado del ácido glucónico y el calcio, mineral necesario en varios procesos metabólicos. Su uso principal está en la complementación de calcio en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: 900mg Ca/día [NOM-051-SCFI-2010]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL DE PLACA :	Máx. 5 000 UFC/g
COLOR:	Blanco	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 300 UFC/g
		COLIFORMES:	Negativo
		E. COLI:	Negativo
		SALMONELLA:	Negativo
		STAPHYLOCOCCUS AUREUS:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
CONTENIDO DE MINERAL:		8.5 a 9.5%	
CLORUROS:		Máx. 0.01%	
SULFATOS:		Máx. 0.01%	
ARSÉNICO:		Máx. 2ppm	
PLOMO:		Máx. 1 ppm	
SUSTANCIAS REDUCTORAS:		Máx. 1%	

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja de cartón con 25 kg (55 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco.

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.

