

GLUCONATO DE MANGANESO 11 %

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: VIM0087
VERSIÓN: 15420

El gluconato de manganeso 11% es un derivado del ácido glucónico y del manganeso, mineral necesario en diversos procesos metabólicos. Su uso principal está en la complementación de mangneso en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Sintético
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable
PORCIÓN: *

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo Fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 3 000 UFC/g
COLOR:	Blanco - Rosa	HONGOS:	Máx. 300 UFC/g
		LEVADURAS:	Máx. 300 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
TAMAÑO DE PARTÍCULA:		Mín. 100 % pasa malla 60	
HUMEDAD:		Máx. 9%	
PLOMO (PB):		Máx. 10 ppm	
ARSÉNICO:		Máx. 3 ppm	
CONTENIDO DE MANGANESO:		11-13 %	

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	48 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg (55 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: CARTA GARANTÍA



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

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.