

GLUCONATO DE ZINC 12%

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: VIM0002
VERSIÓN: 32520

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

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Sintético
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: 11mg para varones , 8 mg para mujeres
Cantidad diaria recomendada. [L. Kathleen Mahan (2009)
Krause Dietoterapia. Elsevier Masson: Esp; Pág 97

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino		
COLOR:	Blanco Amarillo		
OLOR:	Sin Olor extraño		
FISICOQUÍMICAS			
PH:			5.5-7,5
CLORUROS:			Máx. 0.05 %
SULFATOS:			Máx. 0.05 %
ENSAYO:			97-102.0 %
ZINC (BASE ANHIDRA):			12.9 – 17.00 %
PÉRDIDA EN SECADO:			Máx. 12 %

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

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

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: KOSHER



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.

