

GLUCONATO DE MAGNESIO

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: VIM0003
VERSIÓN: 9324

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

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Sintético
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: 248mg/día [NOM-051-SCFI-2010]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo cristalino o granular	CUENTA TOTAL DE PLACA:	Máx. 3 000 UFC/g
COLOR:	Blanco – casi blanco	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 300 UFC/g
		E. COLI:	Negativo

FISICOQUÍMICAS	
CONTENIDO DE MAGNESIO:	5.74 - 5.98%
PÉRDIDA POR SECADO :	3 - 12%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	90% pasa malla 60

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja con 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:

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

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.