

SELENIO QUELADO 2%

El selenio quelado 2% es una mezcla de aminoácidos y selenio, que contiene 2% de ese metal. Su uso principal está en la fortificación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
 PORCIÓN: *

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 5000 UFC/g
COLOR:	Durazno oscuro	HONGOS:	Máx. 300 UFC/g
		LEVADURAS:	Máx. 300 UFC/g
		E. COLI:	Negativo en 10 g

FISICOQUÍMICAS	
CONTENIDO DE SELENIO (SE):	2 - 2.5%
PÉRDIDA EN SECADO:	Máx. 5%
PLOMO:	Máx. 1 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete de 25 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse perfectamente cerrado en un lugar fresco y seco.

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.