

L-CARNOSINA

L-Carnosina es un dipéptido formado por los aminoácidos β -alanina y L-histidina. Su principal aplicación es en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: En observación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	CUENTA TOTAL AEROBIOS:	Máx. 1 000 UFC/g
COLOR:	Casi blanco a blanco	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
		SALMONELLA:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
ROTACIÓN ESPECÍFICA :			+20° a +22°
ENSAYO :			99 a 101%
L-HISTIDINA:			Máx. 1%
BETA ALANINA:			Máx. 0.1%
PÉRDIDA EN SECADO :			Máx. 1%
PH:			7.5 a 8.5
METALES PESADOS:			Máx. 10 ppm
ARSÉNICO:			Máx. 1 ppm
PLOMO:			Máx. 3 ppm
CADMIO:			Máx. 1 ppm
TAMAÑO DE PARTÍCULA:			100% pasa malla 100

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	-

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30° C y de Humedad 75% aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

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.