

BETA-ALANINA

β -Alanina es un aminoácido no esencial. En la industria es utilizada como suplemento alimenticio o ingrediente alimenticio.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Sintético
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable
 PORCIÓN: En observación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo cristalino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1 000 CFU/g
COLOR:	Blanco a Blanco amarillento	MOHOS Y LEVADURAS :	Máx. 100 UFC/g
		SALMONELLA :	Negativo / 25 g
		E.COLI :	Máx. 3 NMP/g
FISICOQUÍMICAS			
ENSAYO :			Mín. 98 ~ 101 %
METALES PESADOS :			Máx. 10 ppm
RESIDUO DE IGNICIÓN :			Máx. 0.2%
PH:			6.5 a 7.5
SULFATOS :			Mín. 0.048 %
PÉRDIDA EN SECADO :			Máx. 0.3%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25Kg (55 lb)
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.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: KOSHER HALAL



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.

