

L-VALINA

L-Valina es un aminoácido esencial, extremadamente hidrofóbico. Su principal aplicación en la industria es en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
 PORCIÓN: Hombres 70 Kg promedio y Mujeres 60 Kg promedio 26 mg/Kg/día. [WU, G. (2013). AMINO ACIDS Biochemistry and nutrition. NEW YORK: CRC PRESS.]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo cristalino		
COLOR:	Blanco		
FISICOQUÍMICAS			
PH:			5.5 a 7
ROTACIÓN ESPECÍFICA:			+26.6° a +28.8°
PÉRDIDA EN SECADO:			Máx. 0.3%
CLORUROS:			Máx. 0.05%
HIERRO:			Máx. 30 ppm
SULFATOS:			Máx. 0.03%
METALES PESADOS:			Máx. 015 ppm
RESIDUOS DE IGNICIÓN:			Máx. 0.3%
ENSAYO :			Mín. 98.5%

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.

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.