

L-TRIPTOFANO

El triptófano es un aminoácido esencial, apolar e hidrófobo. En la industria se utiliza como ingrediente en alimentos procesados y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
 PORCIÓN: Hombres 70 Kg promedio y . Mujeres 60 Kg promedio 4 mg/Kg/día.[WU, G. (2013). AMINO ACIDS Biochemistry and nutrition. NEW YORK: CRC PRESS.]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Cristales o polvo cristalino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx.1 000 UFC/g
COLOR:	Blanco a Amarillo claro	HONGOS :	Máx.100 UFC/g
		LEVADURAS:	Máx.100 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
		SALMONELLA:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
ROTACIÓN ESPECÍFICA:			-29.4° a -32.8°
PÉRDIDA EN SECADO:			Máx. 0.3%
RESIDUO DE IGNICIÓN:			Máx. 0.1%
CLORUROS:			Máx. 0.05%
SULFATOS:			Máx. 0.03%
METALES PESADOS :			Máx. 0.0015%
ENSAYO:			98.5% a 101.5%
PH:			Mín. 5.4 ~ 7 Máx.
HIERRO :			Máx. 0.0003%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete con 25 kg (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:

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.