

L-FENILALANINA

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: AMI0019
VERSIÓN: 32915

La fenilalanina es un aminoácido esencial . Su uso en la industria alimenticia es en bebidas y alimentos.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: 39 mg/kg [Kohlmeier, Martin (2006) Nutrient Metabolism. AP Food Science and Technology, International series. ELSEVIER:CA. P. 268-432]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Cristales o polvo cristalino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1 000 UFC/g
COLOR:	Blanco	LEVADURAS Y HONGOS:	Máx. 100 UFC/g
		E. COLI :	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
ROTACIÓN ESPECÍFICA :			-32.7 a - 35.0°
PH:			5.4 a 6.0
PÉRDIDA EN SECADO:			Máx. 0.3%
RESIDUO DE IGNICIÓN:			Máx. 0.4%
CLORUROS:			Máx. 0.05%
SULFATOS:			Máx. 0.03%
METALES PESADOS:			Máx. 0.0015%
ENSAYO:			98.5 a 101.5%

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% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:



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.

