

L-CISTEÍNA HCL MONOHIDRATADA

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: AMI0024
VERSIÓN: 5120

L-Cisteína Monohidratada es un aminoácido no esencial. En la industria alimentaria es utilizada para suplementos alimenticios y alimentos.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: En observación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
COLOR:	Blanco	CUENTA TOTAL DE PLACA :	Máx. 1 000 UFC/g
APARIENCIA:	Polvo Cristalino	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
ROTACIÓN ESPECIFICA:			+5.5° a +7.0°
PÉRDIDA EN SECADO:			8 a 12%
RESIDUO DE IGNICIÓN:			Máx. 0.4%
SULFATOS:			Máx. 0.03%
ENSAYO:			98.5 a 101.5%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:			95 % pasa malla 40
METALES PESADOS:			Máx. 15 ppm

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.



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.

