

COLÁGENO TIPO II

Es un polvo fino obtenido del cartílago del esternón de pollo por un proceso de extracción con agua, sin usar ningún tipo de solventes o alcoholes. Se usa industrialmente en la elaboración de suplementos alimenticios para complementar la ingesta de aminoácidos.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo blanco a amarillo claro	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 1000 UFC/g
SABOR:	Característico	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
		E. COLI:	Ausencia
FISICOQUÍMICAS			
PROTEÍNA:			Mín. 90%
PESO MOLECULAR:			80% Máx. 1000 Da
PÉRDIDA POR SECADO:			Máx. 8%
PH:			5.5 - 7.5
PLOMO:			Máx. 0.5 ppm
CADMIO:			Máx. 0.1 ppm
ARSÉNICO:			Máx. 0.5 ppm

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	18 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR.

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.

