

COLAGENO HIDROLIZADO (PORCINO)

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: ESP0003
VERSIÓN: 1222

El colágeno hidrolizado se obtiene a partir de tejidos biológicos animales. Se emplea en suplementos alimenticios como fuente bioactiva de proteínas.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: 5-10g/día [Mason, P. (2012). Dietary Supplements. Chicago: Pharmaceutical Press. pág. 110]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
COLOR:	Marfil	CUENTA TOTAL EN PLACA :	Max. 1
APARIENCIA :	Polvo	COLIFORMES TOTALES:	Máx. 10 UFC/g
OLOR:	Característico	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
SABOR:	Suave		

FISICOQUÍMICAS	
CENIZAS:	Máx. 3.5
PROTEÍNA:	Mín. 90 %
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Mín. 95% pasa malla 50
HUMEDAD (105° C):	Máx. 8.0 %

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Sacos con 20 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. Este producto NO es Higroscópico, NO es Fotosensible

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: NON-GMO

¡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.