

ASCORBATO DE CALCIO

El ascorbato de calcio es una sal de calcio del ácido ascórbico o vitamina C, que es una coenzima necesaria en varios procesos metabólicos. Su uso principal está en la fortificación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: 900mg Ca/día [NOM-051-SCFI-2010]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo cristalino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 3 000 UFC/g
COLOR:	Blanco a amarillo claro	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
		E. COLI:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
PASA MALLA 20:			95%
ROTACIÓN ESPECÍFICA:			+95° a + 97°
PH:			6.8 a 7.4
FLUORUROS:			Máx. 10 ppm
METALES PESADOS:			Max. 10 ppm
ARSÉNICO:			Máx. 3 ppm
PLOMO:			Máx. 2 ppm
PÉRDIDA EN SECADO:			Máx. 0.1%
ENSAYO:			98.0 a 100.5%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja con 25Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener en un lugar fresco y seco. Requisitos básicos del proveedor: Certificado de calidad por cada lote.

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.

