

5-HTP

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO ESP0024 / VERSIÓN 32425

El 5 hidroxitriptófano (5HTP) es una sustancia química subproducto del L-triptofano, componente de las proteínas. Su principal aplicación es en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: 100 mg/2 veces al día [Review of Potential Obesity-fighting Ingredients and Functional Foods; HC#071243-460]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Blanco a amarillento café claro
OLOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 10 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo

FISICOQUÍMICAS

L-5 HIDROXITRIPTOFANO	Mín. 98%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 95% pasa malla 80
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 5%
PLOMO (PB)	Máx. 3 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 2 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete con 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. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.

Nuestros ingredientes no están intensionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o enfermedad.

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.