

# Ácido Glutámico HCL

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0042 / VERSIÓN 14726

El ácido glutámico o también llamado glutamato, es un aminoácido no esencial. En la industria de alimentos se utiliza como ingrediente en suplementos alimenticios, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimenticio

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN: Conforme a la aplicación

## Características

### SENSORIALES

|             |                  |
|-------------|------------------|
| APARIENCIA: | Polvo cristalino |
| COLOR:      | Blanco           |

### MICROBIOLÓGICAS

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| CUENTA TOTAL EN PLACA | Máx. 1 000 UFC/g |
| HONGOS                | Máx. 100 UFC/g   |
| LEVADURAS             | Máx. 100 UFC/g   |
| E. COLI               | Negativo         |

### FISICOQUÍMICAS

|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| ROTACIÓN ESPECÍFICA: | Mín.+25.2° a +Máx. 25.8° |
| METALES PESADOS:     | Máx. 10 ppm              |
| PÉRDIDA POR SECADO:  | Máx. 0.50%               |
| ENSAYO:              | Mín. 99 a Máx. 101.0%    |
| RESIDUO DE IGNICIÓN: | Máx. 0.25 %              |
| PH:                  | Máx. 2.0                 |

## Consideraciones de manejo y manipulación

|  |   |
|--|---|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 24 Meses  |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN                           | 25 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. |

**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 intencionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o padecimiento.

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.