

# Ácido Glutámico HCL

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0042 / VERSIÓN 17020

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: No.  
ORIGEN: Natural  
GRADO: Farma

SOLUBILIDAD: Dispersable  
PORCIÓN: En observación

## Características

### SENSORIALES

COLOR	Blanco
APARIENCIA	Polvo Cristalino

### 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	+25.2° a +25.8°
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
PÉRDIDA POR SECADO	Máx. 0.50%
ENSAYOS	99 a 101.0%
RESIDUO DE IGNICIÓN	Máx. 0.25 %
PH	Máx. 2

## Consideraciones de manejo y manipulación

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