

Ácido Glutámico

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0018 / VERSIÓN 26920

El ácido glutámico es un aminoácido no esencial. Es ampliamente utilizado en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: 5-10 g [Matt Samuels, RD. "Glutamine and it's Role in Athletic Performance" <http://www.afpafitness.com/articles/articles-and-newletters/research-articles-index/nutrition-wellness/glutamine-and-its-role-in-athletic-performance/>]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo cristalino
COLOR	Blanco

MICROBIOLÓGICAS

FISICOQUÍMICAS

ENSAYO	99.0 - 101 %
ROTACIÓN ESPECÍFICA	+31.5° - +32.5°
CLORUROS	Máx. 0.020%
AMONIO (NH ₄)	Máx. 0.020%
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
HUMEDAD	Máx. 1.0%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 65% pasa malla 80

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg (55 lb)
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.

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 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.