

Ácido Hialurónico

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0020 / VERSIÓN 14422

Es la sal sódica de ácido hialurónico, con número CAS 9067-32-7, conocido por su participación en la producción de colágeno, entre otros beneficios. En la industria alimentaria es empleado en bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Sintético

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: 200 mg/día [Toshihide Sato, Hiroshi Iwaso (2009). An Effectiveness Study of Hyaluronic acid in the Treatment of Osteoarthritis of the Knee on the Patients in the United States. J. New Rem. & Clin. Vol. 58 No. 3]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Blanco

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL	Máx. 1000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo

FISICOQUÍMICAS

ENSAYO (ÁCIDO HIALURÓNICO SAL SÓDICA)	Mín. 86%
PÉRDIDA POR SECADO	Máx. 10%
METALES PESADOS	Máx. 20 ppm
PH	5 - 8.5

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.

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

 GLUTEN-FREE

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.