

Ascorbato de Calcio

HOJA TÉCNICA / VITAMINAS / CÓDIGO VIM0036 / VERSIÓN 34115

El ascorbato de calcio es una sal de calcio del ácido ascórbico o vitamina C, que es una coenzima necesaria en varios procesos metabólicos. Su uso principal está en la fortificación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: 900mg Ca/día [NOM-051-SCFI-2010]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo cristalino
COLOR	Blanco a amarillo claro

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 3 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo

FISICOQUÍMICAS

PASA MALLA 20	95%
ROTACIÓN ESPECIFICA	+95° a + 97°
PH	6.8 a 7.4
FLUORUROS	Máx. 10 ppm
METALES PESADOS	Max. 10 ppm
ARSÉNICO	Máx. 3 ppm
PLOMO	Máx. 2 ppm
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 0.1%
ENSAYO	98.0 a 100.5%

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja con 25Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener en un lugar fresco y seco. Requisitos básicos del proveedor: Certificado de calidad por cada lote.

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.