

Betaina HCL

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0057 / VERSIÓN 26720

La betaina es uno de los productos que se presenta con una apariencia en forma de polvo cristalino blanco. Su principal aplicación es en alimentos y/o suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: 500mg/día [Mason, P. (2012). Dietary Supplements. Chicago: Pharmaceutical Press., pag. 36]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Cristales granulares
COLOR	Blanco cristalino

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 UFC/g
SALMONELLA	Negativo
E. COLI	Negativo

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 0.5%
RESIDUOS DE IGNICIÓN	Máx. 0.1%
METALES PESADOS	Máx. 0.001%
PH	0.8 a 1.2
ENSAYO	98 a 100.5%

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja con bolsa de 25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco.

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.