

Calcio Quelado 20%

HOJA TÉCNICA / MINERALES / CÓDIGO VIM0063 / VERSIÓN 23617

El Calcio quelado 20% es un producto compuesto por calcio, ácido cítrico y proteína de arroz. Su uso principal está en la fortificación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: 1200 mg/día

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
OLOR	Blanco

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL DE PLACA	Máx. 3000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Negativo
E. COLI	Negativo
SALMONELLA	Negativo/25g

FISICOQUÍMICAS

CONTENIDO DE CALCIO	19.3% - 21%
PH	6 - 9
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 5%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	85% pasa malla 40
PLOMO	Máx. 1ppm
MERCURIO	Máx. 1ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja de 25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse en un lugar fresco y seco a temperaturas menores de 25°C y menor a 60% de humedad mantener alejado de la luz y olores extraños.

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.