

Citrulina

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0035 / VERSIÓN 12826

La Citrulina es un aminoácido no esencial, precursor del aminoácido L-arginina. Se utiliza como ingrediente en suplementos alimentarios y alimentos.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: Una dosis típica de citrulina es de 6 a 18 gramos al día. [
<http://therapy.epnet.com/nat/GetContent.asp?siteid=EBSCO&chunkiid=104664>]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo o cristalino
COLOR	Blanco

MICROBIOLÓGICAS

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

FISICOQUÍMICAS

ROTACIÓN ESPECÍFICA	+24.5° a +26.8°
CLORUROS	Máx. 0.02%
AMONIO	Máx. 0.02%
SULFATOS	Máx. 0.02%
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
ARSÉNICO	Máx. 1 ppm
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 0.3%
RESIDUO DE IGNICIÓN	Máx. 0.1%
ENSAYO	98.5 a 101%
PH	5 a 7

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete de 25Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR

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.