

COLÁGENO DE PESCADO

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0137 / VERSIÓN 21924

Ingrediente utilizado como fuente de colágeno, contribuye a la producción y la reorganización de nuevas fibras de colágeno para fortalecer los tejidos conectivos y la matriz extracelular.

ALÉRGENO TIPO: Pescado

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Blanco a amarillo claro
SABOR	Sin sabores extraños
OLOR	Sin olores extraños

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1000 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo
SALMONELLA	Negativo

FISICOQUÍMICAS

PROTEÍNA (BASE SECA)	Mín. 90%
HUMEDAD	Máx. 7%
PLOMO (PB)	Máx. 1 ppm
CADMIO (CD)	Máx. 0.1 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 1 ppm
MERCURIO (HG)	Máx. 0.1 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses a partir de la fecha de manufactura
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	10 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener en su envase, bien cerrado, en un lugar alejado de la humedad y el calor directos.

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.