

Colageno hidrolizado (porcino)

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO **ESP0003** / VERSIÓN **1222**

El colageno hidrolizado se obtiene a partir de tejidos biológicos animales. Se emplea en suplementos alimenticios como fuente bioactiva de proteínas.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: 5-10g/día [Mason, P. (2012). Dietary Supplements. Chicago: Pharmaceutical Press. pág. 110]

Características

SENSORIALES

COLOR	Marfil
APARIENCIA	Polvo
OLOR	Característico
SABOR	Suave

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Max. 1,000 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Máx. 10 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

CENIZAS	Máx. 3.5
PROTEÍNA	Mín. 90 %
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 95% pasa malla 50
HUMEDAD (105° C)	Máx. 8.0 %

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Sacos con 20 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto NO es Higroscópico, NO es Fotosensible

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

★ NON-GMO

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 enfermedad.

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.