

Colágeno Tipo II

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO **ESP0096** / VERSIÓN **14626**

Es un polvo fino obtenido del cartílago del esternón de pollo por un proceso de extracción con agua, sin usar ningún tipo de solventes o alcoholes. Se usa industrialmente en la elaboración de suplementos alimenticios para complementar la ingesta de aminoácidos.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno
Puede contener trazas de: No alérgeno
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo blanco a amarillo claro
SABOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Ausencia

FISICOQUÍMICAS

PROTEÍNA	Mín. 90%
PESO MOLECULAR	80% Máx. 1000 Da
PÉRDIDA POR SECADO	Máx. 8%
PH	5.5 - 7.5
PLOMO	Máx. 0.5 ppm
CADMIO	Máx. 0.1 ppm
ARSÉNICO	Máx. 0.5 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	18 kg
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.