

Creatina Monohidratada Malla 80

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0009 / VERSIÓN 13126

La creatina monohidratada es un aminoácido no esencial, forma parte de los aminoácidos ramificados. En la industria alimentaria se utiliza como ingrediente en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: 1.28 g/día [Kohlmeier, Martin (2006) Nutrient Metabolism. AP Food Science and Technology, International series. ELSEVIER:CA. P. 268-432]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA:	Polvo cristalino
COLOR:	Blanco

MICROBIOLÓGICAS

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

FISICOQUÍMICAS

ENSAYO:	Mín. 99.9%
PÉRDIDA POR SECADO:	Máx. 12.0%
RESIDUO DE IGNICIÓN	Máx. 0.1%
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 1 ppm
PLOMO (PB)	Máx. 1 ppm
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 70% pasa por malla 80
CREATININA	Máx. 100 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete de 25 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.