

D-Glucosamina HCL

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0013 / VERSIÓN 3025

La D- Glucosamina es un amino-azúcar obtenido por síntesis química que puede actuar como precursor en la glicosilación de proteínas y lípidos. Es usado principalmente en suplementos alimenticios y alimentos.

ALÉRGENO TIPO: Crustáceos

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: 1500 mg una vez al día o 500 mg tres veces al día. [Natural Medicines Comprehensive Database Consumer Version [Internet]. Stockton (CA): Therapeutic Research Faculty; ©1995 – 2016. Sulfato de Glucosamina. (actualizado 23 marzo 2016, revisado 17 febrero 2016,

Características

SENSORIALES

| | |
|-------------------|------------------|
| COLOR | Blanco |
| APARIENCIA | Polvo cristalino |
| OLOR | Sin olor |

MICROBIOLÓGICAS

| | |
|------------------------------|------------------|
| CUENTA TOTAL EN PLACA | Máx. 1 000 UFC/g |
| HONGOS Y LEVADURAS | Máx. 100 UFC/g |
| E. COLI | Negativo |
| ENTEROBACTERIAS | Máx. 100 NMP/g |
| SALMONELLA | Negativo / 10 g |

FISICOQUÍMICAS

| | |
|----------------------------|--------------------|
| ROTACIÓN ESPECÍFICA | +70° a +73° |
| SULFATOS | Máx. 0.24% |
| ENSAYO | Mín. 98 ~ 102% Máx |
| PH | 3.5-5 |

Consideraciones de manejo y manipulación

| | |
|---|---|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 36 meses |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN | Cuñete con 25 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 es Higroscópico NO, y Fotosensible NO |

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.