

D-Glucosamina sulfato 2KCL

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0014 / VERSIÓN 5125

La glucosamina es un aminoazúcar que se encuentra en las mucoproteínas y en los mucopolisacáridos constituyentes de las células de varios insectos y crustáceos. Su principal aplicación es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Crustáceos

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

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

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

PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 1.0%
RESIDUO DE IGNICIÓN	26.5 a 31%
ROTACIÓN ESPECÍFICA	+47° a +53°
ENSAYO	98.0-102.0%
PH	3 a 5
SULFATOS	15.5% a 16.5%

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	-
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar, humedad y calor excesivo.

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.