

# D-Ribosa

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO **CAR0007** / VERSIÓN **27420**

La D-Ribosa es un monosacárido de 5 carbonos. En la industria alimentaria se utiliza como ingrediente en diversas aplicaciones como bebidas, suplementos alimenticios y alimentos.

**ALÉRGENO:** No.

**ORIGEN:** Natural

**GRADO:** Alimento

**SOLUBILIDAD:** No soluble

**PORCIÓN:** Depende del grado de actividad física y en el resultado esperado con su suplementación. Para ayudar a mantener la energía normal del tejido y la recuperación del musculo después del ejercicio, se recomiendan dosis de 2-5 g/día.[Kohlmeier, Martin .2003: N

## Características

### SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo cristalino
COLOR	Blanco

### MICROBIOLÓGICAS

HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo/25 g
CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 100 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Máx. 100 UFC/g

### FISICOQUÍMICAS

ENSAYO (BASE SECA)	97.0 a 102%
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 2 ppm
PÉRDIDA POR SECADO	Máx. 3.0 %
PLOMO (PB)	Máx. 2 ppm
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 100 % pasa malla 20

## Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg (55 lb)
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.

## Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

🌿 KOSHER 🌿 HALAL

**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 intensionados 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.

