

Espirulina

HOJA TÉCNICA / FRUTAS Y VEGETALES / CÓDIGO VEG0001 / VERSIÓN 721

La espirulina es un alga unicelular azul verdosa, es gran fuente de vitaminas, minerales, proteínas y clorofila. Se obtiene un polvo fino a través del secado del alga. En la industria alimentaria se utiliza en suplementos alimenticios en polvo, tabletas, licuados, jugos, entre otros.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: 6-10g/día [Mason, P. (2012). Dietary Supplements. Chicago: Pharmaceutical Press. pág. 454]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
SABOR	Característico
COLOR	Verde Oscuro
OLOR	Algas Marinas
SABOR	Algas Marinas

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL	Máx. 100 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 300 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 300 UFC/g
E. COLI	Negativo

FISICOQUÍMICAS

PROTEÍNA	Mín. 60%
HUMEDAD	Máx. 8%
ARSÉNICO	Máx. 1ppm
CLOROFILA	Mín. 11 mg/g
FICOCIANINA CRUDA	Mín. 12 %
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Min 80 % Pasa por malla 100

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco 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% H.R. aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

🌱 NON-GMO 🌱 GLUTEN-FREE

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 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.