

Extracto semilla de uva 95%

HOJA TÉCNICA / EXTRACTOS / CÓDIGO EXT0014 / VERSIÓN 25320

Extracto obtenido de la semilla de uva de la variedad Vitis vinífera L sin excipiente. Estudios científicos han afirmado que el potencial antioxidante de las proantocianidinas de semillas de uva es 20 veces mayor que la vitamina E y 50 veces mayor que la vitamina C. El extracto de semilla de uva de alta pureza debe contener no menos de 95% de polifenoles y no menos de 10% de compuestos fenolicos ; y el extracto de semilla de uva con calidad ordinaria debe tener un valor procianidólico no menor a 95% y no menor a 6% de compuestos fenolicos. Su principal aplicaición es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: 150 mg - 300 mg/día [Benefits of grape seed extract]

Características

SENSORIALES

| | |
|--------------------------|------------------|
| APARIENCIA | Polvo fino |
| OLOR | Característico |
| SABOR | Característico |
| FUENTE BOTÁNICA | Vitis vinífera L |
| PARTE USADA DE LA PLANTA | Semillas |
| COLOR | Rojo-Morado |

MICROBIOLÓGICAS

| | |
|-----------------------|-------------------|
| CUENTA TOTAL EN PLACA | Máx. 10 000 UFC/g |
| HONGOS | Máx. 500 UFC/g |
| LEVADURAS | Máx. 500 UFC/g |

FISICOQUÍMICAS

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| TAMAÑO DE PARTÍCULA | Mín. 90% pasa malla 80 |
| METALES PESADOS | Máx. 10 ppm |
| ENSAYO | Mín. 95 % Proantocianidinas |
| HUMEDAD | Máx. 5 % |
| CENIZAS TOTALES | Máx. 5 % |

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 | 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 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.