

Fosfatidilcolina 94%

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0075 / VERSIÓN 33815

La Fosfatidilcolina es un producto que se obtiene mediante el proceso de purificación de lecitina de soya. Su principal aplicación es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: 250-500 mg Colina/día [Mason, P. (2012). Dietary Supplements. Chicago: Pharmaceutical Press. pag. 88]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Sólido ceroso
COLOR	Amarillo

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA ESTÁNDAR	Máx. 1 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 10 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

VALOR ÁCIDO	Mín. 0.5%
VALOR PERÓXIDO	Máx. 5%
METALES PESADOS	Máx. 10 mg/Kg
PLOMO	Máx. 10 mg/Kg
TOCOFEROL	Máx. 0.3%
FOSFATILDILCOLINA	94 a 102%
LISOFOFATILCOLINA	Máx. 4%

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	Bajo condiciones secas, en el máximo. 8 ° C, sellado bajo de gas inerte. Almacenamiento a -20 ° C mejora aún más la vida de anaquel. Para evitar el impacto negativo en la calidad del producto por la humedad, una unidad de producto congelado no se puede ab

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.