

Gluconato de Calcio

HOJA TÉCNICA / MINERALES / CÓDIGO VIM0066 / VERSIÓN 33725

El gluconato de calcio es un derivado del ácido glucónico y el calcio, mineral necesario en varios procesos metabólicos. Su uso principal está en la complementación de calcio en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.
ORIGEN: Sintético
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: *la requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Blanco

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL DE PLACA	Máx. 5 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 300 UFC/g
COLIFORMES	Negativo
E. COLI	Negativo

FISICOQUÍMICAS

CONTENIDO DE MINERAL	8.5 a 9.5%
CLORUROS	Máx. 0.01%
SULFATOS	Máx. 0.01%
ARSÉNICO	Máx. 2ppm
PLOMO	Máx. 1 ppm
SUSTANCIAS REDUCTORAS	Máx. 1%

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja de cartón con 25 kg (55 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR.

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.