

Gluconato de magnesio

HOJA TÉCNICA / MINERALES / CÓDIGO VIM0003 / VERSIÓN 9324

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

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Sintético

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: 248mg/día [NOM-051-SCFI-2010]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo cristalino o granular
COLOR	Blanco – casi blanco

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL DE PLACA	Máx. 3 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 300 UFC/g
E. COLI	Negativo

FISICOQUÍMICAS

CONTENIDO DE MAGNESIO	5.74 - 5.98%
PÉRDIDA POR SECADO	3 - 12%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	90% pasa malla 60

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja 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%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 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.