

# Glucosamina HCl

HOJA TÉCNICA / ESPECIALIDADES / CÓDIGO ESP0127 / VERSIÓN 4327

Glucosamina HCl es un compuesto que ayuda en la formación de colágeno y cartílago sano, cuidando las articulaciones.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: \*la requerida según la aplicación

## Características

### SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo cristalino
COLOR	Blanco

### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo/10 g
SALMONELLA	Negativo/10 g
S. AUREUS	Negativo/10 g

### FISICOQUÍMICAS

PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 1%
RESIDUO DE IGNICIÓN	Máx. 0.1%
ROTACIÓN ESPECÍFICA	+70° a +73°
PH	3-5
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 90% pasa malla 40
ENSAYO	98 - 102%

## Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses a partir de la fecha de manufactura
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg en caja de cartón con bolsa interna de PE
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.