

L-Alanina

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0023 / VERSIÓN 28522

L-Alanina es un aminoácido no esencial. Aplicado principalmente en alimentos procesados y suplementos alimenticios. CAS 56-41-7

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: 1.4 g/día. [Kohlmeier, Martin (2006) Nutrient Metabolism. AP Food Science and Technology, International series. ELSEVIER:CA. P. 268-432]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo cristalino
COLOR	Blanco

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 100 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo
SALMONELLA	Negativo

FISICOQUÍMICAS

ENSAYO	98.5 — 101.0%
ROTACIÓN ESPECÍFICA	+14.3° - +15.2°
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
PH	5.7 - 6.7
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 0.2%
RESIDUO DE IGNICIÓN	Máx. 0.1%
CLORUROS	Máx. 0.02%
SULFATOS	Máx. 0.02%
HIERRO	Máx. 10 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg (55 lb)
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.

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

★ CARTA GARANTÍA

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.