

L-Arginina A-Cetoglutarato (2:1)

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0037 / VERSIÓN 14726

L-Arginina α -cetoglutarato (2:1) es un aminoácido esencial, se presenta como un polvo cristalino de color blanco a amarillo claro. Su principal aplicación es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: Conforme a la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA:	Polvo cristalino
COLOR:	Blanco a amarillo claro

MICROBIOLÓGICAS

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

FISICOQUÍMICAS

L-ARGININA:	Mín. 64.7 a Máx. 71.5
PH:	Mín. 5.5 a Máx. 7
ROTACIÓN ESPECÍFICA:	17.5° \pm 1
RESIDUOS DE IGNICIÓN:	Máx. 0.2%
METALES PESADOS:	Máx. 10 ppm
ALFA-CETOGLUTARATO:	Mín. 26.5 a Máx. 30.5
PÉRDIDA POR SECADO:	Máx. 1 %

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete de 25 Kg
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 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.