

L-Carnitina Tartrato

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0030 / VERSIÓN 11826

L-carnitina tartrato es un aminoácido no esencial, forma estabilizada de L-carnitina. Suele ser aplicado en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Sintético

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN: 0.5-2 g [Rășanu T, et al Carnitine deficiency . Rom J Morphol Embryol. (2012)]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo cristalino
COLOR	Blanco

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 1 000 UFC/g
LEVADURAS Y HONGOS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo/10 g

FISICOQUÍMICAS

ROTACIÓN ESPECÍFICA	-9.5° a -11°
HUMEDAD	Máx. 0.5 %
CENIZAS	Máx. 0.5 %
PH	3.0 - 4.5
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 1 ppm
L - CARNITINA	67.2 - 69.2%
ÁCIDO TARTÁRICO	30.8 - 32.8%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 100 % pasa malla 20

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	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.