

L-Carnosina

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0041 / VERSIÓN 7521

L-Carnosina es un dipéptido formado por los aminoácidos β -alanina y L-histidina. Su principal aplicación es en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: En observación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Casi blanco a blanco

MICROBIOLÓGICAS

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

FISICOQUÍMICAS

ROTACIÓN ESPECIFICA	+20° a +22°
ENSAYO	99 a 101%
L-HISTIDINA	Máx. 1%
BETA ALANINA	Máx. 0.1%
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 1%
PH	7.5 a 8.5
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
ARSÉNICO	Máx. 1 ppm
PLOMO	Máx. 3 ppm
CADMIO	Máx. 1 ppm
TAMAÑO DE PARTÍCULA	100% pasa malla 100

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	-
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30° C y de Humedad 75% aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

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.