

L-Cisteina Base

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0038 / VERSIÓN 14726

L-Cisteina es un aminoácido no esencial. Su aplicación principal es en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: 845 mg/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 Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo
SALMONELLA	Negativo

FISICOQUÍMICAS

ROTACIÓN ESPECÍFICA:	Mín. 8.3° a Máx. 9.5°
METALES PESADOS:	Máx. 10 ppm
PÉRDIDA EN SECADO:	Máx. 0.5%
ENSAYO:	Mín. 98 a Máx. 101%
PH:	Mín. 4.5 a Máx. 5.5
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	100% pasa malla 20
RESIDUOS DE IGNICIÓN:	Máx. 0.2%
IDENTIFICACIÓN:	Cumple los requerimientos
CLORUROS:	Máx. 0.1%
AMONIO:	Máx. 0.02%
SULFATOS:	Máx. 0.03%
HIERRO:	Máx. 10 ppm
ARSÉNICO:	Máx. 1 ppm
N/D	N/D

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	18 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.