

## L-Cisteina Base

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0038 / VERSIÓN 33321

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

ALÉRGENO: No.  
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

#### FISICOQUÍMICAS

ROTACIÓN ESPECÍFICA	8.3° a 9.5°
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 0.5%
ENSAYO	98 a 101%
PH	4.5 a 5.5
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Pasa malla 20
RESIDUOS DE IGNICIÓN	Máx. 0.2%

### 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	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30° y de Humedad 75% HR 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.