

L-Cisteína HCL Anhidra

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0046 / VERSIÓN 4826

La cisteína es un aminoácido no esencial que mediante una reacción química con ácido clorhídrico forma el compuesto Hidrocloruro de L-Cisteína, esta se encuentra libre de agua por lo cual se le denomina anhidra, esta reacción le confiere la propiedad de hidrosolubilidad a dicho aminoácido. Su principal aplicación es en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Sintético

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: 845 mg/día [Kohlmeier, Martin (2006) Nutrient Metabolism. AP Food Science and Technology, International series. ELSEVIER:CA.]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo cristalino
COLOR	Blanco

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL DE PLACA	Máx. 1 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo
COLIFORMES TOTALES	Negativo

FISICOQUÍMICAS

ROTACIÓN ESPECÍFICA	+5.6° a +8.9°
SULFATO	Máx. 0.02%
ARSÉNICO	Max. 1.0ppm
AMONIO	Máx. 0.02%
PLOMO	3 ppm
RESIDUO DE IGNICIÓN (SULFATADO)	Máx. 0.1 %
ENSAYO	98.0 a 101.5 %
CLORUROS	22.20 a 22.6%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 90 % pasa malla 100
PÉRDIDA POR SECADO	Máx. 1.0 %

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 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.