

# L-Cisteína HCl monohidratada

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0024 / VERSIÓN 12826

L-Cisteína HCl Monohidratada es un aminoácido no esencial. En la industria alimentaria es utilizada para suplementos alimenticios y alimentos.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: En observación

## Características

### SENSORIALES

APARIENCIA:	Polvo cristalino
COLOR:	Blanco
OLOR:	Sin olores extraños

### MICROBIOLÓGICAS

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

### FISICOQUÍMICAS

IDENTIFICACIÓN:	Absorción Infrarroja
ENSAYO:	98.5% a 101.5%
ROTACIÓN ESPECIFICA:	+5.5° a +7.0°
PERDIDA POR SECADO:	8.0% a 12.0%
SULFATOS:	Máx. 0.03%
METALES PESADOS:	Máx. 15 ppm
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	95% pasa por malla 40

## 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 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.