

# L-Cisteína HCL Monohidratada

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0024 / VERSIÓN 5120

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

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: En observación

## Características

### SENSORIALES

COLOR	Blanco
APARIENCIA	Polvo Cristalino

### MICROBIOLÓGICAS

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

### FISICOQUÍMICAS

ROTACIÓN ESPECÍFICA	+5.5° a +7.0°
PÉRDIDA EN SECADO	8 a 12%
RESIDUO DE IGNICIÓN	Máx. 0.4%
SULFATOS	Máx. 0.03%
ENSAYO	98.5 a 101.5%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	95 % pasa malla 40
METALES PESADOS	Máx. 15 ppm

## 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	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C 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.