

L-Citrulina DL-Malato

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0049 / VERSIÓN 3923

L-Citrulina DL-Malato esta compuesto por citrulina y ácido malico. En la industria alimentaria es utilizada principalmente como suplemento alimenticio.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Sintético

GRADO: Farma

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: En observación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA:	Polvo
COLOR:	Blanco

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA MESÓFILOS AEROBIOS:	Máx. 1 000 UFC/g
HONGOS:	Máx. 100 UFC/g
LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
E. COLI:	Negativo

FISICOQUÍMICAS

ROTACIÓN ESPECÍFICA:	Mín. 16.5° a Máx. 18.5°
L-CITRULINA	Mín. 62.5% a Máx. 74.2%
DL-MALATO	Mín. 25.8 a Máx. 37.5%
ENSAYO:	Mín. 98.5%

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.