

# L-Citrulina DL-Malato

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AM10049 / VERSIÓN 3923

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

ALÉRGENO: No.  
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
COLIFORMES TOTALES	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo

### FISICOQUÍMICAS

ROTACIÓN ESPECÍFICA	16.5-18.5°
RESIDUO DE IGNICIÓN	Máx. 0.1%
CLORUROS	Máx. 0.02%
SULFATOS	Máx. 0.02%
AMONIO	Máx. 0.02%
ARSÉNICO	Máx. 1 ppm
HIERRO	Máx. 10 ppm
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
PLOMO	Máx. 1 ppm
CADMIO	Máx. 1 ppm
MERCURIO	Máx. 0.1 ppm
L-CITRULINA*	Mín. 62.5 ~ 74.2% Máx.
DL-MALATO*	Mín. 25.8 ~ 37.5% Máx.
MATERIA EXTRAÑA	AUSENTE
ENSAYO	Mín. 98%

## 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.