

L-Fenilalanina

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0019 / VERSIÓN 12826

La fenilalanina es un aminoácido esencial. Su uso en la industria alimenticia es en bebidas y alimentos.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: 39 mg/kg [Kohlmeier, Martin (2006) Nutrient Metabolism. AP Food Science and Technology, International series. ELSEVIER:CA. P. 268-432]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA:	Cristales o polvo cristalino
COLOR:	Blanco o incoloro

MICROBIOLÓGICAS

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

FISICOQUÍMICAS

ROTACIÓN ESPECÍFICA:	-32.7° a -35.2°
PH:	5.4 a 6.0
PÉRDIDA EN SECADO:	Máx. 0.3%
RESIDUO DE IGNICIÓN:	Máx. 0.4%
CLORUROS:	Máx. 0.05%
METALES PESADOS:	Máx. 15 ppm
ENSAYO:	98.5 a 101.5%

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	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.