

# L-Glutamina

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0007 / VERSIÓN 12726

La L-Glutamina es un aminoácido no esencial, sintetizada a partir de glutamato y amoniaco. Se extrae de la glucosa mediante fermentación y se utiliza en la industria alimentaria como ingrediente en suplementos, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN:

## Características

### SENSORIALES

APARIENCIA:	Polvo cristalino
COLOR:	Blanco

### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 5 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 100 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
SALMONELLA	Ausente/10 g

### FISICOQUÍMICAS

ROTACIÓN ESPECÍFICA	+6.3° a +7.3°
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 0.3%
ENSAYO	Máx. 101.5%
RESIDUO DE IGNICIÓN	Máx. 0.3 %
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	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.