

# L-Tirosina

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0026 / VERSIÓN 12826

L-Tirosina es un aminoácido polar no esencial. En la industria alimentaria se utiliza como ingrediente en suplementos alimenticios.

**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	Polvo cristalino
COLOR	Blanco
OLOR	Sin olores extraños

### MICROBIOLÓGICAS

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

### FISICOQUÍMICAS

ENSAYO:	98.5 – 101.5 %
PÉRDIDA POR SECADO:	Máx. 0.3 %
ROTACIÓN ESPECÍFICA:	-9.8° a -11.2°
RESIDUO DE IGNICIÓN:	Máx. 0.4 %
CLORUROS:	Máx. 0.04 %
SULFATOS:	Máx. 0.04 %
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.