

# L-Tirosina

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0026 / VERSIÓN 16324

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

ALÉRGENO: No.

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

ROTACIÓN ESPECÍFICA	-9.8° a -11.2°
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 0.3%
CLORUROS	Máx. 0.04%
ENSAYO	98.5 a 101.5%
SULFATOS	Máx. 0.04%
METALES PESADOS	Máx. 15 ppm
RESIDUO DE IGNICIÓN	Residuo de Ignición

## 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.