

# L-Triptofano

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0016 / VERSIÓN 24820

El triptófano es un aminoácido esencial, apolar e hidrófobo. En la industria se utiliza como ingrediente en alimentos procesados y suplementos alimenticios.

**ALÉRGENO:** No.

**ORIGEN:** Natural

**GRADO:** Alimento

**SOLUBILIDAD:** No soluble

**PORCIÓN:** Hombres 70 Kg promedio y . Mujeres 60 Kg promedio 4 mg/Kg/día. [ WU, G. (2013). AMINO ACIDS Biochemistry and nutrition. NEW YORK: CRC PRESS.]

## Características

### SENSORIALES

APARIENCIA	Cristales o polvo cristalino
COLOR	Blanco a Amarillo claro

### MICROBIOLÓGICAS

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

### FISICOQUÍMICAS

ROTACIÓN ESPECÍFICA	-29.4° a -32.8°
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 0.3%
RESIDUO DE IGNICIÓN	Máx. 0.1%
CLORUROS	Máx. 0.05%
SULFATOS	Máx. 0.03%
METALES PESADOS	Máx. 0.0015%
ENSAYO	98.5% a 101.5%
PH	Mín. 5.4 ~ 7 Máx.
HIERRO	Máx. 0.0003%

## Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cuñete con 25 kg (55 lb)
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 intensionados 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.