

L-Valina

HOJA TÉCNICA / AMINOÁCIDOS / CÓDIGO AMI0014 / VERSIÓN 4026

L-valina es un aminoácido esencial, una de sus características es que es alifático y extremadamente hidrofóbico. Se puede encontrar principalmente en soya, carne, vegetales, queso y pescados. Su principal aplicación es en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: Hombres 70 Kg promedio y Mujeres 60 Kg promedio 26 mg/Kg/día. [WU, G. (2013). AMINO ACIDS Biochemistry and nutrition. NEW YORK: CRC PRESS.]

NEW YORK: CRC PRESS.]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo cristalino
COLOR	Blanco

MICROBIOLÓGICAS

FISICOQUÍMICAS

PH	5.5 a 7
ROTACIÓN ESPECÍFICA	+26.6° a +28.8°
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 0.3%
CLORUROS	Máx. 0.05%
HIERRO	Máx. 30 ppm
SULFATOS	Máx. 0.03%
RESIDUOS DE IGNICIÓN	Máx. 0.3%
ENSAYO	Mín. 98.5%
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.