

Luteína 5%

HOJA TÉCNICA / EXTRACTOS / CÓDIGO EXT0051 / VERSIÓN 29625

La luteína es un compuesto químico perteneciente al grupo de las xantofilas (carotenoides) y aporta color amarillo a los alimentos, proveniente de las flores de *Tagetes erecta* (Morigold). Su principal aplicación es en suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: 10-30mg/día [Ranard, K.M., Jeon, S., Mohn, E.S. et al. Dietary guidance for lutein: consideration for intake recommendations is scientifically supported. *Eur J Nutr* 56, 37-42 (2017).

<https://doi.org/10.1007/s00394-017-1580-2>

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Naranja

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Max 10 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Max 1 000 UFC/g
E. COLI	Negativo / Máx 3.0 NMP/g

FISICOQUÍMICAS

LUTEÍNA (UV)	Mín. 5%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 90% pasa malla 80
PÉRDIDA POR SECADO	Máx. 10%
METALES PESADOS	Máx. 20 ppm
PLOMO (PB)	Máx. 2 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 2 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja con bolsa 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 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.