

Monoaspartato de Magnesio 20 %

HOJA TÉCNICA / MINERALES / CÓDIGO VIM0025 / VERSIÓN 14620

El monoaspartato de magnesio es un derivado del ácido aspártico y magnesio el cual se encuentra presente en un 20%. Su uso principal está en la suplementación de magnesio en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.
ORIGEN: Sintético
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: 248mg Magnesio /día [NOM-051-SCFI-2010]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo Fino
OLOR	Sin Olores extraños
COLOR	Blanco a blanquecino

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS	Máx. 3 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 300 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 300 UFC/g
E. COLI	Máx. 10 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

MAGNESIO	Mín. 20 %
PÉRDIDA POR SECADO	Máx. 17 %
PLOMO (PB)	Máx. 10 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 3 ppm
CADMIO (CD)	Máx. 5 ppm
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 80 % pasa malla 80

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	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. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

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.