

Mononitrato de Tiamina (GMP)

HOJA TÉCNICA / VITAMINAS / CÓDIGO VIM0024 / VERSIÓN 16826

La Tiamina o vitamina B1 es una coenzima necesaria en diversos procesos metabólicos. El mononitrato de tiamina es considerado una fuente eficaz de vitamina B1. Su uso principal está en la fortificación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Sintético

GRADO: Farma

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: 800mcg/día [NOM-051-SCFI-2010]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA:	Polvo cristalino
COLOR:	Blanco
OLOR:	Característico
SABOR:	Característico

MICROBIOLÓGICAS

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

FISICOQUÍMICAS

METALES PESADOS:	Máx. 10 ppm
PLOMO:	Máx. 2 ppm
MATERIA EXTRAÑA:	Ausente
PÉRDIDA POR SECADO:	Máx. 4 %
ENSAYO:	Mín. 98 a Máx. 102 %

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	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. 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.