

## Polinicotinato de Cromo al 10 %

HOJA TÉCNICA / VITAMINAS / CÓDIGO VIM0027 / VERSIÓN 32920

Es un complejo de niacina y cromo, metal presente en un 10%. Su uso principal está en la fortificación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.  
ORIGEN: Sintético  
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable  
PORCIÓN: .

### Características

#### SENSORIALES

|            |            |
|------------|------------|
| APARIENCIA | Polvo Fino |
| COLOR      | Grisáceo   |

#### MICROBIOLÓGICAS

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| HONGOS                      | Máx. 300 UFC/g   |
| LEVADURAS                   | Máx. 300 UFC/g   |
| E.COLI                      | Máx. 10 UFC/g    |
| CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS | Máx. 5 000 UFC/g |

#### FISICOQUÍMICAS

|                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| CONTENIDO DE CROMO  | Mín. 10 %                |
| PÉRDIDA POR SECADO  | Máx. 10 %                |
| ARSÉNICO (AS)       | Máx. 1 ppm               |
| CADMIO (CD)         | Máx. 5 ppm               |
| PLOMO (PB)          | Máx. 10 ppm              |
| MERCURIO (HG)       | Máx. 1 ppm               |
| TAMAÑO DE PARTÍCULA | Mín. 100 % pasa malla 60 |

### Consideraciones de manejo y manipulación

|  |  |
|--|--|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 36 meses   |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN                           | Caja de cartón con 25 kg   |
| 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. |

### Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

 GMP

**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.