

Proteinato de Calcio

HOJA TÉCNICA / VITAMINAS / CÓDIGO VIM0019 / VERSIÓN 24520

El proteinato de calcio es una mezcla de calcio, soya y ácido cítrico que contiene 20% de calcio. Su uso principal está en la fortificación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Soya

Puede contener trazas de: Soya

ORIGEN: Sintético

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: 900mg Ca/día [NOM-051-SCFI-2010]

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Hueso a café claro

MICROBIOLÓGICAS

MESOFÍLICOS AEROBIOS	Máx. 3 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Máx. 10 NMP/g
E. COLI	Máx. 3 NMP/g
SALMONELLA	Negativo/25 g

FISICOQUÍMICAS

CONTENIDO DE CALCIO	20 a 25%
PH	5 a 9
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 5%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 95% pasa malla 40
PLOMO	Máx. 1 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco 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 SI/NO, y Fotosensible SI/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.