

## Selenio Quelado 2%

HOJA TÉCNICA / MINERALES / CÓDIGO VIM0032 / VERSIÓN 9023

El selenio quelado 2% es una mezcla de aminoácidos y selenio, que contiene 2% de ese metal. Su uso principal está en la fortificación de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: \*

### Características

#### SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Durazno oscuro

#### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 5000 UFC/g
HONGOS	Máx. 300 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 300 UFC/g
E. COLI	Negativo en 10 g

#### FISICOQUÍMICAS

CONTENIDO DE SELENIO (SE)	1.9 - 3.0%
PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 5%
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	Cuñete 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 intensionados 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.