

MILAGROS MERCADER TANGASSI
 ASIA #502 C.P. 20010
 COL. SAN CAYETANO AGUASCALIENTES, AGS.
 RFC: METM7804081GA

DESCRIPCIÓN:

Proteína aislada de colágeno hidrolizado en polvo puro, tipo I, origen bovino, grado alimenticio. Es obtenido de la piel de bovinos mediante una hidrólisis enzimática controlada para obtener el peso molecular deseado.

ESPECIFICACIONES

ESPECIFICACIONES	
APARIENCIA:	Polvo fino
COLOR:	Blanco. Característico del producto
OLOR:	Neutral (característico)
PH:	5.0 - 7.0
ORIGEN:	Bovino
% SÓLIDOS:	Min 95%
% PROTEÍNA:	Min 94%
PESO MOLECULAR:	6500 da promedio
PÉRDIDA POR SECADO:	Max 6%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	75% mayo malla 150
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	
HONGOS Y LEVADURAS:	Max 100 UFC/g
MESOFILICOS AEROBIOS:	Max 1000 UFC/g
E.COLI:	Ausente (menos de 3 – negativo)
SALMONELLA:	Ausente
DISTRIBUCIÓN DE AMINOÁCIDOS	
INDISPENSABLE	(g / 100g de proteína)
LISINA	5.436
LEUCINA	3.208
FENILALALINA	2.114
VALINA	1.840
TREONINA	1.830
ISOLEUCINA	1.236
METIONINA2	0.657
TRIPTOFANO 1	0.024

PRESENTACIÓN:	Granel. Costal de polipropileno con bolsa interior de polietileno de 20kg.
USOS:	Puede ser utilizado como fuente de proteína en formulaciones de suplementos alimenticios, snack, bebidas nutricionales, etc. El colágeno es una proteína de estructural primaria. Es la proteína más abundante del reino animal, incluido el ser humano. Constituye la mayor parte de los tejidos conectivos (la piel, huesos, uñas, cabello, cartílagos, tendones, ligamentos, vasos sanguíneos, etc.)
ALMACENAJE:	La temperatura óptima para almacenaje es de 10 a 30 °C, en un lugar alejado del calor y humedad. Con estas condiciones en el envase original cerrado se puede almacenar durante 3 años.