



L-CISTEÍNA

FUNCIONALIDAD

Potenciador de sabor, blanqueador de harinas, acondicionador de masas.

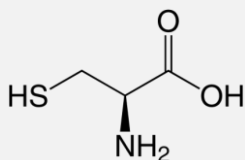
★ APLICACIONES Y BENEFICIOS

Aminoácido no esencial que puede ser sintetizado a partir de L-metionina a través de la vía de transulfuración.

Entre las principales aplicaciones se encuentran:

Panificación: blanqueamiento de harinas, mejoramiento de las condiciones de amasado y de la extensibilidad de la masa.

Embutidos: potenciador de sabor cárnico.
Suplementos alimenticios



★ CERTIFICACIONES

Kosher
Halal
BRC
ISO 22000

★ FUENTE DE ORIGEN

Fermentación de Maíz

★ DOSIS

10 a 90 ppm

NOM-131-SSA1-20128. Disposiciones sanitarias para alimentos y bebidas no alcohólicas para lactantes y niños de corta edad. Sin dosis específica.

*Para mas información de como usar el producto no dude en contactarnos.

★ PAÍS DE ORIGEN

China

★ VIDA ÚTIL

2 años

★ PRESENTACIÓN

Cuñete 25 kg

➤ También contamos con:
Glicina,
L- Arginina,
L-Carnitina Tartrato,
entre otros aminoácidos.

Cualquier duda contactar a su Ejecutivo de Ventas o a Soporte Técnico al teléfono 55-53-66-77-30