

ICH Vitamina B2 - Riboflavina

Nombre del producto:	Vitamina B2 (Riboflavina) - Vitamin B2 (Riboflavin)
CAS N°:	83-88-5
Hs Code:	2936230000
Aditivo alimentario:	E-101
Tipo:	Vitaminas
Minima orden:	1.000 kilos

Vitamin B2 98% Food

ITEM	STANDARD
APPEARANCE	YELLOW TO ORANGER-YELLOW PARTICLE
PARTICLE SIZE	SIEVE 90% PASS THROUGH 0.28MM NORMAL SIEVE
LOSS ON DRYING	=<1.5%
RESIDUE ON IGNITION	=<0.3%
ASSAY (ON DRY MATERIAL)	>=80.0%
Lumiflavin	440nm Absorbance 0.025 Max
Assay (on dried basis)	98.0%-102.0%

VITAMIN B2 80% Feed Grade

ITEM	STANDARD
APPEARANCE	YELLOW TO ORANGER-YELLOW PARTICLE
PARTICLE SIZE	SIEVE 90% PASS THROUGH 0.28MM NORMAL SIEVE
LOSS ON DRYING	=<3.0%
RESIDUE ON IGNITION	=<0.5%
ASSAY (ON DRY MATERIAL)	>=80.0%

La vitamina B2, también conocida como riboflavina, es ligeramente soluble en agua, estable en solución neutra o ácida bajo calentamiento. Es una composición del cofactor de la enzima amarilla responsable de suministrar hidrógeno en el redox biológico en nuestro cuerpo.

Introducción del producto Este producto es una partícula fluida uniforme seca hecha por fermentación microbiana en la que se utiliza jarabe de glucosa y extracto de levadura como materias primas, y luego se refina a través del proceso de filtración por membrana, cristalización y secado por aspersion.

Propiedades físicas Este producto se debe agregar al alimento para animales para mantener la salud corporal, acelerar el crecimiento y el desarrollo, y mantener la integridad de la piel y las membranas mucosas.

El producto es una partícula de fluidez alta uniforme de color amarillo a marrón con un punto de fusión de 275-282 °C, ligeramente maloliente y amarga, soluble en solución alcalina diluida, insoluble en agua y etanol.

La riboflavina seca permanece bastante estable frente a oxidantes, ácidos y calor, pero no frente a álcalis y luz, que podrían provocar una rápida descomposición de la misma, particularmente en solución alcalina o ultravioleta.

Por lo tanto, se recomienda encarecidamente que este producto se selle de la luz y se mantenga alejado de sustancias alcalinas en la premezcla para evitar pérdidas innecesarias; además, cuando hay agua libre alrededor, cuanto más agua libre, más pérdida.

Sin embargo, la riboflavina tiene una buena estabilidad si aparece como polvo secante en la oscuridad.

Sin embargo, el proceso de granulado y abultado de los alimentos tiene un impacto perjudicial en la riboflavina: la tasa de pérdida es de aproximadamente entre el 5 % y el 15 % en el proceso de granulado y entre el 0 % y el 25 % en el proceso de abultado.

1. INVESTMENT CROSS TRADING SLU es una empresa comercial?

Somos importadores y distribuidores de aditivos alimentarios.

2. ¿Cuál es la cantidad mínima de pedido?

MOQ es de 1.000 kg.

3. ¿Cuánto tiempo esperaremos su respuesta?

Podemos garantizar que responderemos a sus consultas en menos de 24 horas en días hábiles.

4. ¿qué tipos de transporte podemos proporcionar?

Nuestros principales métodos de transporte incluyen transporte aéreo, transporte terrestre y transporte marítimo.

5. ¿Qué tipo de condiciones de pago puede aceptar?

Los términos de pago más utilizados son: CASH - T/T – CONFIRMING – LC, etc.

6. ¿Por cuánto tiempo recibiré mi bien?

Cuando se haya confirmado su orden de compra, los productos del inventario se entregarán dentro:

- Via terrestre 1 semana
- Via aérea de 1 a 2 semanas
- Via marítima de 6 a 8 semanas
- Otra forma de entrega a consultar