

HARINA DE AMARANTO

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: FIB0045
VERSIÓN: 33520

La harina de amaranto se presenta como un polvo granular fino color café claro con olor y sabor característicos. Su principal aplicación es en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: De acuerdo a aplicación, IDR 30g de fibra dietética/día [NOM-051-SCF1-SSA1-2010]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
COLOR:	Café claro	MÉSOFILAS AEROBIAS:	Máx. 5000 UFC/g
APARIENCIA:	Polvo granular fino	COLIFORMES TOTALES:	Máx. 30 UFC/g
SABOR:	Característico a amaranto	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Característico a amaranto		

FISICOQUÍMICAS	
MATERIA EXTRAÑA:	AUSENTE
HUMEDAD:	Máx. 7%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	3 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco con 20 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 45% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

¡Conocer más!



Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.



3336122510 - 3322673735 | www.americaalimentos.com

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.