

FIBRA DE AVENA (FLEX SL)

La fibra de avena Flex es un ingrediente con un sabor neutro y un alto contenido de fibra dietética (Mín. 80%). Se utiliza para aumentar la vida útil en los productos horneados, genera textura crujiente en cereales, masticabilidad, flexibilidad y poco desmoronamiento en barras, así como reducción en la ruptura de productos de panificación.

ALÉRGENO TIPO: Trigo
 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	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL:	Máx. 20 000 UFC/g
COLOR:	Blanco a Beige	COLIFORMES:	Máx. 200 NMP/g
		E. COLI:	Máx. 3 NMP/g
		HONGOS:	Máx. 500 UFC/g
		LEVADURAS:	Máx. 500 UFC/g
FISICOQUÍMICAS			
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 70% retenido en malla 200		
HUMEDAD:	Máx. 8%		
ABSORCIÓN (BASE SECA):	240-350%		
FIBRA DIETÉTICA TOTAL (BASE SECA):	Mín. 80%		

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Sacos de 22.68 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.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.



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.

