

FIBRA DE AVENA (CROCANTE FL)

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: FIB0059
VERSIÓN: 15922

La fibra de avena crocante es una fibra firme que aporta una sensación crujiente a los alimentos, con alto contenido en fibra dietética (Mín. 80%). Sus principales aplicaciones son en cereales, snacks y galletas, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: Trigo
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: De acuerdo a aplicación, IDR 30g de fibra dietética/día [NOM-051-SCF1-SSA1-2010]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo Fibroso	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
OLOR:	Sin Olor extraño	HONGOS:	Máx. 500 UFC/g
SABOR:	Neutro	LEVADURAS:	Máx. 500 UFC/g
COLOR:	Blanco - Beige Claro	E. COLI:	Máx. 3 NMP/g

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD:	Máx. 8%
ABSORCIÓN DE AGUA (BASE SECA):	210 a 290%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 40% retenido en malla 100

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	18 kg (40 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima de 30 °C y Humedad relativa de 75 % HR

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: CARTA GARANTÍA

¡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.