Fibras

FIBRA DE AVENA (SMOOTHFEEL SS)

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: FIB0060
VERSIÓN: 25120

La fibra de avena Smoothfeel se presenta como un polvo fino, de sabor neutro y con alto contenido de fibra dietética del 85%. La fibra de avena se agrega a los alimentos por sus propiedades nutricionales y funcionales exclusivas , su polvo fino promueve en los productos suavidad, por lo que puede utilizarse tanto en productos horneados de panificación así como en bebidas. Tiene una capacidad de absorción mínima de 330% equivalente a 3.3 veces su peso y una máxima de 3.8.

ALÉRGENO TIPO: Trigo
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

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

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	COLIFORMES:	Máx. 100 UFC/g
COLOR:	Crema ligero a tostado	CUENTA TOTAL:	Máx. 10 000 UFC/g
SABOR:	Neutro	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 500 UFC/g
OLOR:	Neutro	E. COLI :	Máx. 10 UFC/g

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD:	3.1 – 8%
FIBRA DIETÉTICA TOTAL:	Min.85%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	0~2% pasa malla 100 0~35% pasa malla 200
FIBRA DIETÉTICA SOLUBLE (DATO TÍPICO):	0.28%
FIBRA DIETÉTICA INSOLUBLE (DATO TÍPICO):	84.98%
DENSIDAD APARENTE:	Mín. 18.7 ~ 30.2 lbs./cu. ft. Máx.
ACTIVIDAD ENZIMÁTICA:	Negativo
ABSORCIÓN:	280 a 380%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Sacos de 22.68 kg

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.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

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.*

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.