

## 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 |

## 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.



3336122510 - 3322673735 | [www.americaalimentos.com](http://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.