

# SALVADO DE AVENA #140

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: FIB0064  
VERSIÓN: 32425

El salvado de avena se presenta como partículas gruesas de color claro a marrón con manchas blancas, tiene una proporción ideal de fibra dietética soluble e insoluble, rica en vitaminas y minerales. Su granulación le hace muy conveniente su aplicación en formulaciones de panificación y otros alimentos en los cuales se desea el sabor a nueces del salvado de avena.

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

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		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Partículas gruesas	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Max. 50 000 UFC/g
COLOR:	Claro a marrón con manchas blancas	HONGOS:	Máx. 1 000 UFC/g
OLOR :	Avena	LEVADURAS:	Máx. 1 000 UFC/g
SABOR:	Avena	COLIFORMES:	Máx. 100 NMP/g
		E. COLI :	Máx. 3 NMP/g

  

FISICOQUÍMICAS	
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 10 % retenido en malla # 14
HUMEDAD:	Máx. 12 %
MATERIA EXTRAÑA:	0

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	22.68 kg (50 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. No congelar

## CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: NON-GMO



*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.

