

# HARINA DE SEMILLA DE GIRASOL

La semilla de girasol molida pasa por un proceso de sanitización mediante calor para bajar la carga microbiana del producto. Es un alimento con alto contenido de ácidos grasos y un buen aporte de micronutrientes, entre muchos otros, destacamos las vitaminas del grupo B y vitamina E, antioxidantes y sales minerales como hierro, zinc, fósforo, magnesio y potasio.

Este producto es utilizado en lacteos, panadería, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
 ORIGEN: Natural  
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable  
 PORCIÓN: Según cantidad a utilizar

## CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Beige a café claro	HONGOS:	Máx. 150 UFC/g
		LEVADURAS:	Máx. 150 UFC/g
		COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
		E. COLI:	Máx. 3 NMP/g
FISICOQUÍMICAS			
HUMEDAD:			Máx. 10%
TAMAÑO DE PARTICULA:			Mín. 45% pasa malla 20
TAMAÑO DE PARTICULA:			Mín. 95% pasa malla 14

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	4 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Sacos de papel kraft con 25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

## 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.

