

SALVADO DE TRIGO FINO (A) SANITIZADO M30

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: FIB0082
VERSIÓN: 32723

El salvado de trigo fino se presenta como un polvo fino color marrón de sabor y olor característico a trigo. Se le aplica un proceso de sanitizado por calor

Género y especie: *Triticum aestivum*, *Triticum durum*

ALÉRGENO TIPO: Trigo
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Amarillo a café	HONGOS:	Máx. 1000 UFC/g
OLOR:	Característico	LEVADURAS:	Máx. 1000 UFC/g
		COLIFORMES TOTALES:	Máx. 10 UFC/g

FISICOQUÍMICAS	
TAMAÑO DE PARTÍCULA MALLA 20:	Máx. 12% Retenido
TAMAÑO DE PARTÍCULA MALLA 35:	Máx. 40% Retenido
HUMEDAD:	Máx. 10%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses a partir de la fecha de manufactura
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de papel kraft
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima 30°C y humedad relativa del 75%.

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

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.