

FIBRA DE CHÍCHARO

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: FIB0007
VERSIÓN: 30622

La fibra de chícharo es un ingrediente utilizado principalmente en la industria de alimentos como agente de textura y estabilidad, obtenida de la cascarilla de chícharo (*Pisum Sativum*). Ideal para ser utilizado en la industria de panificación, industria carnica, snacks, etc.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable
PORCIÓN: *

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo Fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 30 000 UFC/g
COLOR:	Blanco a Amarillo claro	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
SABOR:	Característico	COLIFORMES TOTALES:	Máx. 30 UFC/g
OLOR:	Sin olores extraños	SALMONELLA:	Negativo
FISICOQUÍMICAS			
FIBRA DE CHÍCHARO:			Mín. 70%
PROTEÍNA DE CHÍCHARO:			Máx. 10%
ALMIDÓN DE CHÍCHARO:			Máx. 20%
GRASA (BASE SECA):			Máx. 2%
HUMEDAD:			Máx. 10%
PLOMO (PB):			Máx. 1 ppm
ARSÉNICO:			0.5 ppm
CENIZAS:			Máx. 5%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:			Mín. 95% Pasa malla 80

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	20 kg (44 lb)

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.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: NON-GMO NO-IRRADIADO

¡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.