

FIBRA DE ZANAHORIA

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: FIB0038
VERSIÓN: 22222

Producto obtenido de la extracción de la fibra de zanahoria, la cual es purificada, secada y molida. Ingrediente utilizado en la elaboración de gran variedad de alimentos como aporte de fibra.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
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		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 5000 UFC/g
SABOR:	Ligero y neutro	COLIFORMES:	Máx. 50 UFC/g
COLOR:	Beige-Blanco		

FISICOQUÍMICAS	
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Min. 30% pasa malla 100
HUMEDAD:	Máx. 10%
RETENCIÓN DE AGUA:	Mín. 26 veces su peso

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco con 7 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse bien cerrado, en un lugar alejado de condiciones excesivas de calor, humedad, luz y aire. Al ser un producto derivado de fuente natural, los valores antes mencionados pueden variar

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.