

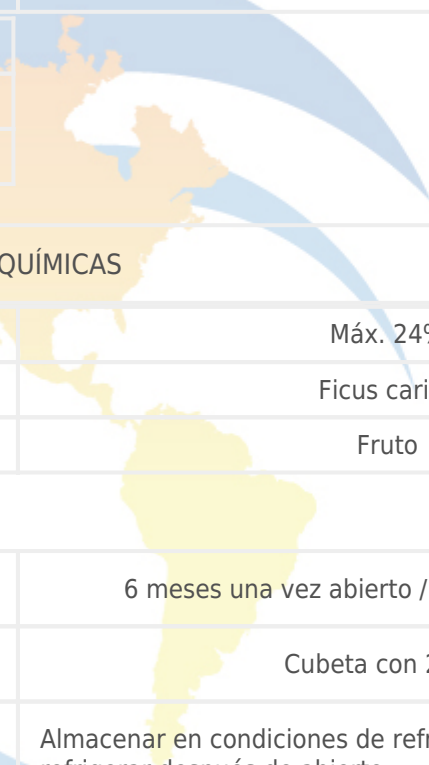
PASTA DE HIGO

La pasta de higo se produce a partir de higos sanos y limpios que son sometidos a secado y molienda, sin conservadores ni aditivos añadidos.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: -

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Pasta		
COLOR :	Café – Café oscuro		
SABOR:	Característico		
FISICOQUÍMICAS			
HUMEDAD:		Máx. 24%	
NOMBRE BOTÁNICO:		Ficus carica	
PARTE DE LA PLANTA USADA:		Fruto	
CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN			
VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)		6 meses una vez abierto / 12 meses sin abrir	
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN		Cubeta con 22 kg	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE		Almacenar en condiciones de refrigeración (4.0 - 10 °C), refrigerar después de abierto.	

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.

