

HARINA DE CACAHUATE

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: PRO0025
VERSIÓN: 13124

Se obtiene de la molienda de cacahuate. En la industria alimentaria se utiliza como ingrediente para suplementos alimenticios, panadería, bebidas, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: Cacahuate
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble
PORCIÓN: 1 g de proteína/kg peso corporal (NOM-051-SCFI-SSA1-2010)

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Beige claro	COLIFORMES TOTALES:	Máx. 30 NMP/g
SABOR:	Ligeramente a cacahuate	SALMONELLA:	No detectado
FISICOQUÍMICAS			
PROTEÍNA BASE SECA (N*5.46):			Mín. 52%
HUMEDAD:			Máx. 7%
GRASA:			Máx. 6.5%
AFLATOXINAS B1:			Máx. 20 ppb

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses a partir de la fecha de manufactura
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Sacos de 25 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. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

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.