

NOPAL EN POLVO SANITIZADO

El nopal es una planta cactácea de tallos carnosos, el polvo se obtiene a través del secado, pulverizado y sanitización.
 En la industria alimentaria se utiliza como aditivo para alimentos y bebidas altos en fibra.

Género y especie:
Opuntia ficus-indica

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
 PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES | | MICROBIOLÓGICAS | |
|----------------------|----------------------------|---------------------|-----------------------------|
| APARIENCIA: | Polvo fino | CUENTA TOTAL: | Máx. 10 000 UFC/g |
| SABOR: | Ligeramente amargo y ácido | HONGOS: | Máx. 100 UFC/g |
| OLOR: | Característico | LEVADURAS: | Máx. 50 UFC/g |
| COLOR: | Verde | COLIFORMES TOTALES: | Máx. 50 UFC/g |
| | | E.COLI: | Negativo/25 g |
| FISICOQUÍMICAS | | | |
| HUMEDAD: | | | Máx. 10 % |
| TAMAÑO DE PARTÍCULA: | | | Máx. 15 % retenido malla 60 |
| TAMAÑO DE PARTÍCULA: | | | Máx. 30 % retenido malla 80 |

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

| | |
|--|--|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 24 meses |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN | Saco de 20 kg |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE | Conservar el producto bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Mantener en temperaturas inferiores de 30 °C y 75 % HR |

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.