

# NOPAL EN POLVO AA ORGANICO SANITIZADO MALLA 80

HOJA TÉCNICA  
CÓDIGO: VEG0018  
VERSIÓN: 7324

Producto obtenido de nopal orgánico 100% mexicano.

Proceso productivo: inspección, lavado y desinfectado con sustancias orgánicas, deshidratado, molienda y sanitizado por calor.

Tipo de producto: Orgánico USD.

Excipiente: Ninguno

Método de sanitización: Tratamiento térmico ( NO-IRR, NO-ETO)

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: De acuerdo a aplicación

## CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL ESTÁNDAR:	Máx. 5000 UFC/g
COLOR:	Verde a café claro	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 150 UFC/g
OLOR:	Característico a nopal	COLIFORMES :	Máx. 10 UFC/g
SABOR:	Característico	E. COLI :	Máx. 3 NMP/g

FISICOQUÍMICAS	
GRANULOMETRÍA:	Mín. 90% pasa malla 80
HUMEDAD:	Máx. 9%
PLOMO (PB):	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO (AS):	Máx. 0.5 ppm
CADMIO (CD):	Máx. 0.5 ppm
MERCURIO (HG):	Máx. 0.1 ppm

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 Kg en saco de papel kraft, con bolsa interna de polietileno

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Consérvese bien cerrado en un lugar seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima de 30 °C.

**CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:** USDA ORGANIC

***¡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](http://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.