

NOPAL EN POLVO AA (S) (M.80) ORGÁNICO USDA

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: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 5 000 UFC/g
COLOR:	Verde a café claro	HONGOS :	Máx. 150 UFC/g
OLOR:	Característico a nopal	LEVADURAS:	Máx. 150 UFC/g
SABOR:	Característico	COLIFORMES TOTALES:	Máx. 10 UFC/g
		E. COLI:	Máx. 3 NMP/g
		S. AUREUS:	Negativo/g
		SALMONELLA SPP.:	Negativo/25 g
		ENTEROBACTERIAS:	Máx. 100 UFC/g

FISICOQUÍMICAS	
GRANULOMETRÍA:	Mín. 85% malla 80
HUMEDAD:	Máx. 10%
PLOMO (PB):	Máx. 0.2 ppm
ARSÉNICO (AS):	Máx. 0.13 ppm
CADMIO (CD):	Máx. 0.1 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	Caja de cartón con 25 Kg, en bolsa interna de polietileno cerrada con cincho.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30 °C y Humedad relativa de 75% HR.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: USDA ORGANIC KOSHER

¡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.