

NOPAL EN POLVO (S) NAL/KOSHER

--	--

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
 PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	10 000 UFC/g
COLOR:	Amarillo a café	HONGOS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Caractrístico a nopal	LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
SABOR:	Ligeramente amargo y ácido	COLIFORMES TOTALES:	Máx. 50 UFC/g
		E. COLI:	

FISICOQUÍMICAS	
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 15% retenido en malla 60
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 30% retenido en malla 80
HUMEDAD:	Máx. 10%
FUENTE BOTÁNICA:	Opuntia ficus indica
PARTE DE LA PLANTA :	Cladodio

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 Kg en Saco de papel kraft con bolsa interna de PE
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura Máx. 30 °C y de Humedad Máx. 75%HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

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.