

Ciruela en polvo

HOJA TÉCNICA / FRUTAS Y VEGETALES / CÓDIGO FRU0003 / VERSIÓN 24720

El polvo de ciruela es un alimento bajo en humedad, que contiene más de 97% de ciruela natural y estearato de calcio como anti apelmazante. Es un polvo granular con color café con olor y sabor característico a ciruela.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: Dosis en base a su aplicación.

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo granular
COLOR	Ámbar a café oscuro
SABOR	Característico a ciruela

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA ESTÁNDAR	Máx. 1 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 100 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

TAMAÑO DE PARTÍCULA	90% pasa malla 20
HUMEDAD	Máx. 5%
ESTEREATO DE CALCIO	Máx. 3 %

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja con 18.14kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento y Transporte; Para maximizar su tiempo de vida de anaquel, almacenar de 4-18°C y Máx.15°C de humedad relativa Mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco

Todos nuestros ingredientes han sido evaluados y aprobados por nuestros lineamientos de inocuidad basados en ISO 22000:2018, así garantizamos BPM (GMP) en cada uno.

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o padecimiento.

Los derechos de propiedad intelectual del contenido de las páginas web, su diseño gráfico y códigos, son titularidad de América Alimentos SA de CV y, por tanto, queda prohibida su reproducción, distribución, comunicación pública, transformación o cualquier otra actividad que se pueda realizar con los contenidos de esta página web.