

## Fibra de Avena (Crocante FL)

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0059 / VERSIÓN 15922

La fibra de avena crocante es una fibra firme que aporta una sensación crujiente a los alimentos, con alto contenido en fibra dietética (Mín. 80%). Sus principales aplicaciones son en cereales, snacks y galletas, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: Trigo

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: De acuerdo a aplicación, IDR 30g de fibra dietética/día  
[NOM-051-SCF1-SSA1-2010]

### Características

#### SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo Fibroso
OLOR	Sin Olor extraño
SABOR	Neutro
COLOR	Blanco - Beige Claro

#### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 10 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 500 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 500 UFC/g
E. COLI	Máx. 3 NMP/g

#### FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 8%
ABSORCIÓN DE AGUA (BASE SECA)	210 a 290%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 40% retenido en malla 100

### Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	18 kg (40 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima de 30 °C y Humedad relativa de 75 % HR

### Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

#### ★ CARTA GARANTÍA

**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 enfermedad.

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.