

## Fibra de Avena Regular Sanitizada

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0073 / VERSIÓN 14626

La fibra de avena regular tiene un alto contenido de fibra dietética de 80%, siendo su capacidad de retención de 2.7 a 3.5 su peso en agua. Se agrega a los alimentos por sus propiedades nutricionales y funcionales exclusivas. Es un producto libre de sulfitos, saborizantes añadidos, genéticamente no modificados y componentes de fuentes animales. Es un producto del cual no fue expuesto a irradiación.

**ALÉRGENO TIPO:** Gluten

**ORIGEN:** Natural

**GRADO:** Alimento

**SOLUBILIDAD:** No soluble

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

### Características

#### SENSORIALES

|            |                |
|------------|----------------|
| APARIENCIA | Polvo fino     |
| COLOR      | Amarillo       |
| SABOR      | Característico |

#### MICROBIOLÓGICAS

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| CUENTA TOTAL       | Máx. 5000 UFC/g |
| HONGOS             | Máx. 200 UFC/g  |
| LEVADURAS          | Máx. 200 UFC/g  |
| COLIFORMES TOTALES | Máx. 10 UFC/g   |
| E. COLI            | Máx. 3 NMP/g    |

#### FISICOQUÍMICAS

|                               |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|
| TAMAÑO DE PARTÍCULA           | Máx. 5% retención en Malla 100 |
| HUMEDAD                       | Máx. 8%                        |
| ABSORCIÓN DE AGUA (BASE SECA) | Mín. 270 a Máx. 350 %          |

### Consideraciones de manejo y manipulación

|  |   |
|--|---|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 24 Meses  |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN                           | Sacos de 22.68 kg   |
| 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. |

**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.