

FIBRA DE AVENA SMOOTHFEEL (BCS30 SS)

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0060 / VERSIÓN 14626

La fibra de avena Smoothfeel se presenta como un polvo fino, de sabor neutro y con alto contenido de fibra dietética del 85%. La fibra de avena se agrega a los alimentos por sus propiedades nutricionales y funcionales exclusivas, su polvo fino promueve en los productos suavidad, por lo que puede utilizarse tanto en productos horneados de panificación así como en bebidas. Tiene una capacidad de absorción mínima de 330% equivalente a 3.3 veces su peso y una máxima de 3.8.

ALÉRGENO TIPO: Gluten

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable

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

Características

SENSORIALES

APARIENCIA:	Polvo fino
COLOR:	Crema claro a tostado
SABOR	Neutro, sin sabor
OLOR	Neutro, sin olor

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL:	Máx. 10 000 UFC/g
HONGOS:	Máx. 500 UFC/g
LEVADURAS:	Máx. 200 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Máx. 10 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD:	Mín. 1 a Máx. 8%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Mín. 0 a Máx. 2% retenido malla 100
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Mín. 0 a Máx. 35% retenido malla 200
DENSIDAD APARENTE:	Mín. 18.7 a Máx. 30.2 lbs./cu. ft.
ABSORCIÓN:	Mín. 280 a Máx. 380%

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. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

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.