

## Fibra de Avena

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0012 / VERSIÓN 14626

La fibra de avena es una fuente de fibra insoluble con beneficios nutricionales y funcionales (aumenta rendimiento, mejora la suavidad y textura del producto final). Es ideal para su uso en la industria de panificación, cárnica, botanas y cereales.

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 a café claro |
| SABOR      | Característico        |

#### MICROBIOLÓGICAS

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| CUENTA TOTAL EN PLACA | Máx. 20 000 UFC/g |
| HONGOS                | Máx. 500 UFC/g    |
| LEVADURAS             | Máx. 500 UFC/g    |
| E.COLI                | Máx. 3 NMP/g      |
| COLIFORMES            | Máx. 100 MPN/g    |

#### FISICOQUÍMICAS

|                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| TAMAÑO DE PARTÍCULA               | Máx. 5 % retención malla 100    |
| ABSORCIÓN DE AGUA                 | Mín. 270 a Máx. 350 %           |
| FIBRA DIETÉTICA TOTAL (BASE SECA) | mín. 80%                        |
| HUMEDAD                           | Mín. 1.0% a Máx. 8%             |
| DENSIDAD APARENTE                 | Mín. 18.7 a Máx. 30.2 lbs/cu ft |
| PEROXIDASA                        | Negativa                        |

### 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.