

Fibra de Avena

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO **FIB0012** / VERSIÓN **10922**

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.

Género y especie:

Avena sativa

ALÉRGENO: No.

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
OLOR	Característico
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	270-350 %
FIBRA DIETÉTICA TOTAL (BASE SECA)	mín. 80%
HUMEDAD	Máx. 8%

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	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

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.