

## Fibra de maíz sanitizada

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0003 / VERSIÓN 11726

El fibra de maíz es un producto obtenido del procesamiento del maíz, que se muele y se sanitiza para bajar la carga microbiana del producto. Se utiliza principalmente en panadería, galletas, bebidas etc., por su alto contenido de fibra insoluble.

**ALÉRGENO TIPO:** No alérgeno

**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
COLOR	Café claro a café oscuro
SABOR	Característico a maíz

#### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL	Máx. 10 000 UFC/g
HONGOS	Max. 200 UFC/g
LEVADURAS	Max. 200 UFC/g
E.COLI	Max. 3 NMP/g

#### FISICOQUÍMICAS

AFLATOXINAS TOTALES	Max. 20 ppb
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. pasa 70% por malla 100.
HUMEDAD	Máx. 9 %
FIBRA DIETÉTICA	Mín. 40 %

### Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	20 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco 25 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.