

Fibra de Zanahoria

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0038 / VERSIÓN 2222

Producto obtenido de la extracción de la fibra de zanahoria, la cual es purificada, secada y molida. Ingrediente utilizado en la elaboración de gran variedad de alimentos como aporte de fibra.

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
SABOR	Ligero y neutro
COLOR	Beige-Blanco

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 5000 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 50 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

TAMAÑO DE PARTÍCULA	Min. 30% pasa malla 100
HUMEDAD	Máx. 10%
RETENCIÓN DE AGUA	Mín. 26 veces su peso

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco con 7 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse bien cerrado, en un lugar alejado de condiciones excesivas de calor, humedad, luz y aire. Al ser un producto derivado de fuente natural, los valores antes mencionados pueden variar

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.