

Harina de amaranto

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0045 / VERSIÓN 33520

La harina de amaranto se presenta como un polvo granular fino color café claro con olor y sabor característicos. Su principal aplicación es en alimentos y suplementos alimenticios.

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

COLOR	Café claro
APARIENCIA	Polvo granular fino
SABOR	Característico a amaranto
OLOR	Característico a amaranto

MICROBIOLÓGICAS

MÉSOFILAS AEROBIAS	Máx. 5000 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Máx. 30 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

MATERIA EXTRAÑA	AUSENTE
HUMEDAD	Máx. 7%

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	3 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco con 20 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 45% 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.