

Harina de Avena Integral

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0006 / VERSIÓN 14626

La Harina de Avena integral se presenta como un polvo fino, de sabor neutro y con coloración café. El ingrediente presenta nobles características sensoriales y fisicoquímicas donde sus aplicaciones pueden ser para bebidas, panificación, entre otros.

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	Café
OLOR	Característico
SABOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 50 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 1 000 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 1 000 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Máx. 100 NMP/g
E. COLI	Máx. 3 NMP/g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Mín 6.0% Máx. 10%
PEROXIDASA	Negativo
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 1 % Retenido malla 20
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 10 % Retenido malla 35
BASE TAMIZADOR	Mín 90%

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 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. 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.