

# Harina de Avena

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0052 / VERSIÓN 14626

La harina de avena se presenta como un polvo fino, de sabor neutro y con coloración crema ligero a café. Su principal aplicación es en alimentos y suplementos alimenticios.

**ALÉRGENO TIPO:** Gluten

**ORIGEN:** Natural

**GRADO:** Alimento

**SOLUBILIDAD:** Dispersable

**PORCIÓN:** Según Aplicación

## Características

### SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo Fino
OLOR	Neutro
SABOR	Neutro
COLOR	Café

### MICROBIOLÓGICAS

CONTEO DE PLACA ESTÁNDAR	Máx. 50 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 1000 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 99 NMP/g
E.COLI	<3 NMP/g
SALMONELLA	Negativo/375 g
BACILLUS CEREUS	Máx. 1 000 UFC/g

### FISICOQUÍMICAS

TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 1% retenido en malla 20
TAMAÑO DE PARTICULA	Máx. 10% retenido en malla 35
BASE DE TAMIZADOR	90 - 100%
CASCARILLAS	0/100 g
ASTILLAS	0/100 g
HUMEDAD	7.5 a 13%
PEROXIDASA	Negativo
CENIZAS	0.5 a 2.5%

## 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.

**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.