

Harina de Avena

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0052 / VERSIÓN 19522

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: Trigo

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

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	Mantener en humedad relativa menor a 75%, con temperaturas máximas de 30 °C. Para mantener la calidad del producto, en caso de que el producto no se use dentro de los primeros 30 días posteriores a la compra mantener en refrigeración (2-8°C) y se recomien

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.