

Harina De Cacahuete

HOJA TÉCNICA / PROTEÍNAS / CÓDIGO **PR00025** / VERSIÓN **13124**

Se obtiene de la molienda de cacahuete. En la industria alimentaria se utiliza como ingrediente para suplementos alimenticios, panadería, bebidas, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: Cacahuete

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

PORCIÓN: 1 g de proteína/kg peso corporal (NOM-051-SCFI-SSA1-2010)

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Beige claro
SABOR	Ligeramente a cacahuete

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 10 000 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Máx. 30 NMP/g
SALMONELLA	No detectado

FISICOQUÍMICAS

PROTEÍNA BASE SECA (N*5.46)	Mín. 52%
HUMEDAD	Máx. 7%
GRASA	Máx. 6.5%
AFLATOXINAS B1	Máx. 20 ppb

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses a partir de la fecha de manufactura
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Sacos de 25 lb
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. 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.