

Harina de Quinoa

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0069 / VERSIÓN 33820

Es producida por la molienda de la quinoa previamente lavada. Es una harina libre de gluten y puede usarse en una amplia variedad de panes y productos a base de harina.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN: Según Aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Beige-Amarillo-Blanco
SABOR	Característico
OLOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS	Máx. 100 000 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Ausente
MOHOS	Máx. 5 000 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 5 000 UFC/g
SALMONELLA	Ausente/25g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 12%
AFLATOXINAS	Máx. 5 ppm
PLOMO (PB)	Máx. 0.5 ppm
CADMIO (CD)	Máx. 0.1 ppm

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Sacos de 20 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener el producto en un lugar fresco, ventilado y seco con temperaturas inferiores a 30 °C y humedad relativa máxima de 75 %. Este producto es Higroscópico NO y Fotosensible NO

Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

🌟 NON-GMO 🌟 GLUTEN-FREE

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.