

Harina de Semilla de Girasol

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO **FIB0077** / VERSIÓN **35421**

La semilla de girasol molida pasa por un proceso de sanitización mediante calor para bajar la carga microbiana del producto. Es un alimento con alto contenido de ácidos grasos y un buen aporte de micronutrientes, entre muchos otros, destacamos las vitaminas del grupo B y vitamina E, antioxidantes y sales minerales como hierro, zinc, fósforo, magnesio y potasio.

Este producto es utilizado en lacteos, panadería, entre otros.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable

PORCIÓN: Según cantidad a utilizar

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
COLOR	Beige a café claro

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 10 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 150 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 150 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 10 UFC/g
E. COLI	Máx. 3 NMP/g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 10%
TAMAÑO DE PARTICULA	Mín. 45% pasa malla 20
TAMAÑO DE PARTICULA	Mín. 95% pasa malla 14

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	4 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Sacos de papel kraft con 25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

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.