

# Inulina de Agave

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0034 / VERSIÓN 30622

La inulina de agave es un alimento funcional natural. Se trata de un complejo de fibra dietética soluble y prebiótico natural ideal para ser utilizado como ingrediente en productos alimenticios enriquecidos con fibra. Es obtenido por un proceso físico de extracción y purificación del jugo de la planta de agave azul. Su principal aplicación es en alimentos y suplementos alimenticios.

**ALÉRGENO TIPO:** No alérgeno

**ORIGEN:** Natural

**GRADO:** Alimento

**SOLUBILIDAD:** Hidrosoluble

**PORCIÓN:** De acuerdo a aplicación, IDR 30g de fibra dietética/día  
[NOM-051-SCF1-SSA1-2010]

## Características

### SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo Fino
COLOR	Blanco - Beige
SABOR	Dulce
OLOR	Característico

### MICROBIOLÓGICAS

HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E.COLI	Negativo
CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS	Máx. 2 500 UFC/g

### FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 5%
CENIZAS	Máx. 1.0 %
PH	5 - 7
INULINA	Mín. 85 %
FRUCTUOSA	9 % Máx
DEXTROSA	6 % Máx
SACAROSA	5 % Máx

## Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de 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% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico SI 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.