

Linaza Molida 99.90 % Sanitizada

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0032 / VERSIÓN 16621

La Linaza molida 99.9% pasa por un proceso de molienda y sanitización mediante calor para disminuir la carga microbiana del producto. Es un alimento alto en fibra y ácidos grasos esenciales que pueden ayudar a la digestión. Este producto funciona como potenciador de sabores generando un perfil sensorial agradable en los productos que se aplique.

Género y especie:

Linum usitatissimum

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

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

Características

SENSORIALES

SABOR Y OLOR	Característico
APARIENCIA	Polvo Libre de partículas extrañas
COLOR	Café

MICROBIOLÓGICAS

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

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 10%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 3.5% retenido malla 12
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 60 % retenido malla 35

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	6 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg. Bolsa de PE, dentro de saco de papel kraft cerrado con costura.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener perfectamente cerrado en condiciones ambiente (Máx. 30°C), protegido de la luz, calor y humedad.

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.