

Linaza semilla entera 99.9% sanitizada

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0036 / VERSIÓN 2026

El *Linum usitatissimum*, comercialmente conocida como linaza es una semilla que pasa por un proceso de sanitización mediante calor para bajar la carga microbiana del producto. Es un alimento alto en fibra, vitaminas y minerales. Este producto es utilizado en bebidas, panadería, lácteos entre otros.

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

APARIENCIA	Semillas
COLOR	Café
OLOR	Característico
SABOR	Característico
PUREZA	99.9%

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL DE PLACA	Máx. 5 000 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Máx. 10 UFC/g
E. COLI	Máx. 3 NMP/g
LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
HONGOS	Máx. 100 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 10%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 3% retenido en malla 8

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	15 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de 25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR.

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.