

Moringa en Polvo

HOJA TÉCNICA / FRUTAS Y VEGETALES / CÓDIGO VEG0026 / VERSIÓN 19721

Polvo de hoja de Moringa. Su principal aplicación es en alimentos y/o suplementos alimenticios.

ALÉRGENO: No.

SOLUBILIDAD: No soluble

ORIGEN: Natural

PORCIÓN: -

GRADO: Alimento

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo
SABOR Y OLOR	Característico
COLOR	Verde a café verdoso

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 5000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 100 UFC/g
E. COLI	Negativo

FISICOQUÍMICAS

PÉRDIDA EN SECADO	Máx. 10%
METALES PESADOS	Máx. 10 ppm
CENIZAS	Máx. 12%

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Tambor 20 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las siguientes condiciones: Temperatura Máx. 30 °C y Humedad Máx. 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Mantener en un lugar fresco y seco. No congelar y no expo

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 intensionados para diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad o enfermedad.

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.