

# Nopal En Polvo AA (S) (M.80) Orgánico USDA

HOJA TÉCNICA / FRUTAS Y VEGETALES / CÓDIGO VEG0024 / VERSIÓN 15123

Producto obtenido de nopal orgánico 100% mexicano.

Proceso productivo: inspección, lavado y desinfectado con sustancias orgánicas, deshidratado, molienda y sanitizado por calor.

Tipo de producto: Orgánico USD.

Excipiente: Ninguno

Método de sanitización: Tratamiento térmico ( NO-IRR, NO-ETO)

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: La requerida según la aplicación

## Características

### SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Verde a café claro
OLOR	Característico a nopal
SABOR	Característico

### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 5 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 150 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 150 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Máx. 10 UFC/g
E. COLI	Máx. 3 NMP/g
S. AUREUS	Negativo/g
SALMONELLA SPP.	Negativo/25 g
ENTEROBACTERIAS	Máx. 100 UFC/g

### FISICOQUÍMICAS

GRANULOMETRÍA	Mín. 85% malla 80
HUMEDAD	Máx. 10%
PLOMO (PB)	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO (AS)	Máx. 0.13 ppm
CADMIO (CD)	Máx. 0.1 ppm
MERCURIO (HG)	Máx. 0.1 ppm

## Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Caja de cartón con 25 Kg, en bolsa interna de polietileno cerrada con cincho.
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.

## Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

🌿 USDA ORGANIC 🌿 KOSHER

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 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.