

Nopal En Polvo Orgánico (malla 40)

HOJA TÉCNICA / FRUTAS Y VEGETALES / CÓDIGO VEG0011 / VERSIÓN 26422

Producto obtenido de la inspección, lavado y desinfectado con sustancias orgánicas, deshidratado, molienda y sanitizado por calor de nopal orgánico 100% mexicano.

ALÉRGENO: No.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: dependiendo la aplicación utilizada

Características

SENSORIALES

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

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL ESTÁNDAR	Máx. 5000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 150 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Máx 10 UFC/g
E. COLI	Máx. 3 NMP/g
SALMONELLA	Negativo / 25 g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Negativo en 1 g

FISICOQUÍMICAS

GRANULOMETRÍA	Mín. 95% pasa malla 40
HUMEDAD	Máx. 10%
CENIZAS	Máx. 22%
PLOMO	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO	Máx. 0.5 ppm
CADMIO	Máx. 0.5 ppm
MERCURIO	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	*
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

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.

