

Nopal En Polvo (S) NAL/KOSHER

HOJA TÉCNICA / FRUTAS Y VEGETALES / CÓDIGO VEG0031 / VERSIÓN 20223

ALÉRGENO: No.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Amarillo a café
OLOR	Caractístico a nopal
SABOR	Ligeramente amargo y ácido

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	10 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 100 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Máx. 50 UFC/g

FISICOQUÍMICAS

TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 15% retenido en malla 60
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 30% retenido en malla 80
HUMEDAD	Máx. 10%
FUENTE BOTÁNICA	Opuntia ficus indica
PARTE DE LA PLANTA	Cladodio

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 Kg en Saco de papel kraft con bolsa interna de PE
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura Máx. 30 °C y de Humedad Máx. 75%HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

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.