

Nopal En Polvo Sanitizado

HOJA TÉCNICA / FRUTAS Y VEGETALES / CÓDIGO VEG0013 / VERSIÓN 11826

El nopal es una planta cactácea de tallos carnosos, el polvo se obtiene a través del secado, pulverizado y sanitización. En la industria alimentaria se utiliza como aditivo para alimentos y bebidas altos en fibra.

Género y especie:

Opuntia ficus-indica

ALÉRGENO TIPO: No alérgeno

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: La requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Amarillo a Café
OLOR	Característico
SABOR	Ligeramente amargo y ácido

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL	Máx. 10 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 100 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 50 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Máx. 50 UFC/g
E.COLI	<3 NMP/g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 10 %
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 15 % retenido malla 60
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 30 % retenido malla 80

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 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.