

Pasta De Higo

HOJA TÉCNICA / FRUTAS Y VEGETALES / CÓDIGO FRU0024 / VERSIÓN 25721

La pasta de higo se produce a partir de higos sanos y limpios que son sometidos a secado y molienda, sin conservadores ni aditivos añadidos.

ALÉRGENO: No.

SOLUBILIDAD: No soluble

ORIGEN: Natural

PORCIÓN: -

GRADO: Alimento

Características

SENSORIALES

MICROBIOLÓGICAS

APARIENCIA	Pasta
COLOR	Café – Café oscuro
SABOR	Característico

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD	Máx. 24%
NOMBRE BOTÁNICO	Ficus carica
PARTE DE LA PLANTA USADA	Fruto

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	6 meses una vez abierto / 12 meses sin abrir
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Cubeta con 22 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en condiciones de refrigeración (4.0 - 10 °C), refrigerar después de abierto.

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.