

## Salvado de Avena #140

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0064 / VERSIÓN 32425

El salvado de avena se presenta como partículas gruesas de color claro a marrón con manchas blancas, tiene una proporción ideal de fibra dietética soluble e insoluble, rica en vitaminas y minerales. Su granulación le hace muy conveniente su aplicación en formulaciones de panificación y otros alimentos en los cuales se desea el sabor a nueces del salvado de avena.

**ALÉRGENO TIPO:** No alérgeno

**ORIGEN:** Natural

**GRADO:** Alimento

**SOLUBILIDAD:** No soluble

**PORCIÓN:** De acuerdo a aplicación, IDR 30g de fibra dietética/día [NOM-051-SCF1-SSA1-2010]

### Características

#### SENSORIALES

APARIENCIA	Partículas gruesas
COLOR	Claro a marrón con manchas blancas
OLOR	Avena
SABOR	Avena

#### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Max. 50 000 UFC/g
HONGOS	Máx. 1 000 UFC/g
LEVADURAS	Máx. 1 000 UFC/g
COLIFORMES	Máx. 100 NMP/g
E. COLI	Máx. 3 NMP/g

#### FISICOQUÍMICAS

TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 10 % retenido en malla # 14
HUMEDAD	Máx. 12 %
MATERIA EXTRAÑA	0

### Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	22.68 kg (50 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima de 30 °C y Humedad relativa de 75 % HR. No congelar

### Certificaciones del ingrediente

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

🌱 NON-GMO

**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.