

# Salvado De Maíz Sanitizado

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0003 / VERSIÓN 5020

El salvado de maíz es un producto obtenido de la cascarilla resultante del procesamiento del maíz, que se muele y se sanitiza para bajar la carga microbiana del producto. Se utiliza principalmente en panadería, galletas, bebidas etc, por su alto contenido de fibra insoluble.

ALÉRGENO: No.

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	Polvo
COLOR	Café Claro
SABOR	Característico a maíz

### MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL	Máx. 10 000 UFC/g
HONGOS	Max. 200 UFC/g
LEVADURAS	Max. 200 UFC/g
E.COLI	Max. 3 NMP/g

### FISICOQUÍMICAS

AFLATOXINAS TOTALES	Max. 20 ppb
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 60 % retenido malla 200
HUMEDAD	Máx. 9 %
FIBRA DIETÉTICA	Mín. 60 %

## Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	20 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco 25 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

**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.