

Salvado de Trigo Fino (A) Sanitizado M30

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0082 / VERSIÓN 32723

El salvado de trigo fino se presenta como un polvo fino color marrón de sabor y olor característico a trigo. Se le aplica un proceso de sanitizado por calor
Género y especie: Triticum aestivum, Triticum durum

ALÉRGENO TIPO: Trigo

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble

PORCIÓN: La requerida según la aplicación

Características

SENSORIALES

| | |
|------------|-----------------|
| APARIENCIA | Polvo fino |
| COLOR | Amarillo a café |
| OLOR | Característico |

MICROBIOLÓGICAS

| | |
|-----------------------|-------------------|
| CUENTA TOTAL EN PLACA | Máx. 10 000 UFC/g |
| HONGOS | Máx. 1000 UFC/g |
| LEVADURAS | Máx. 1000 UFC/g |
| COLIFORMES TOTALES | Máx. 10 UFC/g |

FISICOQUÍMICAS

| | |
|------------------------------|-------------------|
| TAMAÑO DE PARTÍCULA MALLA 20 | Máx. 12% Retenido |
| TAMAÑO DE PARTÍCULA MALLA 35 | Máx. 40% Retenido |
| HUMEDAD | Máx. 10% |

Consideraciones de manejo y manipulación

| | |
|--|---|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 24 Meses a partir de la fecha de manufactura |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN | Saco de papel kraft |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE | Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima 30°C y humedad relativa del 75%. |

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.