

Salvado de Trigo Fino (A) Sanitizado M30

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0082 / VERSIÓN 14626

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

ALÉRGENO TIPO: Gluten

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
E.COLI	Ausente

FISICOQUÍMICAS

TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 12% retenido en malla 20
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 40% retenido en malla 35
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 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.