

Salvado de trigo fino (A) sanitizado

HOJA TÉCNICA / FIBRAS / CÓDIGO FIB0030 / VERSIÓN 5026

El salvado de trigo se obtiene de la molienda de la capa externa del grano del trigo (pericarpio) con contenido de fibra dietética de al menos del 36 %. Su principal aplicación es en suplementos alimenticios. Cumple con la farmacopea mexicana.

ALÉRGENO TIPO: Trigo

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	Amarillo - café
SABOR	Característico
OLOR	Característico

MICROBIOLÓGICAS

CUENTA TOTAL EN PLACA	Máx. 10 000 UFC/g
HONGOS Y LEVADURAS	Máx. 1000 UFC/g
COLIFORMES TOTALES	Máx. 10 UFC/g
E. COLI	Ausente

FISICOQUÍMICAS

CONTENIDO DE GRASA	Máx. 6%
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Máx. 10 % Retenido malla 20 US MESH
METALES PESADOS	Máx. 0.6 mg/kg
TAMAÑO DE PARTÍCULA	Mín. 15 % pasa malla 50
HUMEDAD	Máx. 10 %
MATERIA EXTRAÑA	Ausencia /g
PROTEÍNA (BASE SECA NX.6.31)	Máx. 18.5 %

Consideraciones de manejo y manipulación

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	20 kg. Bolsa interna de PE, cerrada con cincho, dentro de saco de papel kraft cerrado con costura.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR 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 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.