

PSYLLIUM HUSK 85%

Se presenta como un polvo fino de color café y se obtiene de la cascara de *Plantago psyllium*

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: No especificado.

SOLUBILIDAD: No especificada.
 PORCIÓN: *

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL:	Máx. 10
COLOR:	Café	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 1000 UFC/g
		E. COLI:	No detectable en 10g
		STAPHYLOCOCCUS:	No detectable en 10g
		:	
FISICOQUÍMICAS			
PSYLLIUM MUCILLOID:		Mín. 85%	
TAMAÑO DE PARTÍCULA :		90% Pasa malla 40	
HUMEDAD:		Máx. 12.0 %	
METALES PESADOS:		Máx. 20 ppm	
PLOMO (PB):		Máx. 3.0 ppm	

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de 25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura y de Humedad aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

¡Conocer más!



Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.



Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.



3336122510 - 3322673735 | www.americaalimentos.com

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.