



FIBRA DE CIRUELA

La fibra de ciruela se obtiene a partir del residuo de la extracción del jugo de ciruela, que se deshidrata, se criba y empaca. Ideal para su aplicación en panificación, bebidas, yogurt, suplementos alimenticios, confitería y alimentos procesados.

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

SOLUBILIDAD: No especificada.
TERMOESTABILIDAD: No especificada.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo granular	HUMEDAD :	Máx. 10%	CUENTA TOTAL ESTÁNDAR:	Máx. 1 000 UFC/g
COLOR:	De ámbar a café oscuro	TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Mín. 90% pasa malla 20	E.COLI:	Máx. 3 NMP/g
SABOR:	Característico a ciruela				

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco a 0 a 18°C y 40% a 50% HR.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

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.

[Conocer más](#)

