



FIBRA DE AVENA (FLEX SL)

La fibra de avena Flex se presenta con un sabor neutro y un alto contenido de fibra dietética con 85% como mínimo, que se utiliza para aumentar la vida útil en los productos horneados, genera textura crujiente en cereales, masticabilidad, flexibilidad y poco desmoronamiento en barras y reducción en la ruptura de panes.

ALÉRGENO TIPO: No especificado.

ORIGEN: Natural

GRADO: No especificado.

SOLUBILIDAD: No especificada.

TERMOESTABILIDAD: No especificada.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	FIBRA DIETÉTICA TOTAL:	Min. 85%	CUENTA TOTAL:	Máx. 20 000 UFC/g
COLOR:	Blanco a Beige	TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 70 % pasa malla 200	COLIFORMES TOTALES:	Máx. 200 UFC/g
		CENIZAS:	4.0 a 8.0 %	E. COLI :	Máx. 10 UFC/g
		HUMEDAD:	5.0 a 8.0 %	MOHOS:	Máx. 500 UFC/g
		ABSORCIÓN DE AGUA (FIBRA:AGUA):	1:3.2	LEVADURAS:	Máx. 500 UFC/g

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Sacos de 22.68 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en un lugar fresco y seco a temperatura ideal 25°C, humedad relativa ideal menor a 65 %.

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](#)

