



# HARINA DE AVENA

La harina de avena se presenta como un polvo fino, de sabor neutro y con coloración crema ligero a café.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.

ORIGEN: Natural

GRADO: No especificado.

SOLUBILIDAD: No especificada.

TERMOESTABILIDAD: No especificada.

## CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo Fino	TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Mín. 90% Pasa Malla 35	CUENTA TOTAL :	Máx. 50 000 UFC/g
OLOR:	Neutro	HUMEDAD:	7.5 a 13%	E. COLI:	Máx. 10 UFC/g
SABOR:	Neutro			LEVADURAS:	Máx. 500 UFC/g
COLOR:	Café			HONGOS:	Máx. 500 UFC/g
				COLIFORMES TOTALES:	Máx. 100 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	Mantener en humedad relativa menor a 75 %, con temperaturas máximas de 26 °C. Para mantener la calidad del producto, en caso de que el producto no se use dentro de los primero 30 días al día de la compra mantener en refrigeración (2-8°C) y se recomienda inspección del pallet, producto y áreas vecinas de modo constante

## 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](#)

