



FIBRA DE AVENA (CROCANTE FL)

La fibra de avena crocante es una fibra firme que aporta una sensación crujiente a los alimentos, con alto contenido en fibra dietética de al menos 85%, principales aplicaciones como: cereales, snacks y galletas.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

TERMOESTABILIDAD: Sí, <90 °C

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo Fibroso	HUMEDAD:	3.0-8.0%	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
OLOR:	Sin Olor extraño	PODER DE ABSORCIÓN:	210 - 290 %	HONGOS:	Máx. 500 NMP/g
SABOR:	Neutro	TAMAÑO DE PARTÍCULA:	15 - 40 % pasa malla 100	LEVADURAS:	Máx. 500 UFC/g
COLOR:	Blanco - Beige Claro			E. COLI:	Máx. 3 NMP/g

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	18 kg (40 lb)
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Temperatura máxima de 25 °C y Humedad relativa de 75 % HR

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: CARTA GARANTÍA

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](#)

