



HIDROCOLOIDES DE AVENA

Hidrocoloides de Avena se presenta como un polvo fino, de sabor neutro que contiene fibra dietética. Fuerte retención de agua/grasa que promueve mayor vida útil en panadería y cárnicos.

Es una gran fuente de fibra insoluble, con muchos beneficios nutricionales y funcionales

Tipo Alérgeno: Gluten

ALÉRGENO TIPO: No especificado.

ORIGEN: Natural

GRADO: No especificado.

SOLUBILIDAD: No especificada.

TERMOESTABILIDAD: No especificada.

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo Fino	FIBRA DIETÉTICA TOTAL:	Min 38 %	HONGOS:	Máx. 200 UFC/g
COLOR:	Blanco-Café	ABSORCIÓN:	3.5 veces su peso	LEVADURAS:	Máx. 200 UFC/g
SABOR:	Característico			E. COLI:	Máx. 3 NMP/g
OLOR:	Característico	HUMEDAD:	Máx. 12 %	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 20 000 UFC/g
		TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 9 % Retenido malla 100		

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Sacos de 23 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Consérvese un lugar fresco y seco que no supere el 75 % de Humedad Relativa y Temperatura de 25 °C. Para periodos largos de almacenamiento (mayor a 30 días) conservar en refrigeración (Temperatura de: 4 °C)

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](#)

