



# SALVADO DE AVENA

El salvado de avena se presenta como partículas gruesas de color claro a marrón con manchas blancas, tiene una proporción ideal de fibra dietética soluble e insoluble, rica en vitaminas y minerales. Su granulación le hace muy conveniente su aplicación en formulaciones de panificación, lechadas y otros alimentos en los cuales se desea el sabor a nueces del salvado de avena.

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

SOLUBILIDAD: No especificada.  
TERMOESTABILIDAD: No especificada.

## CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
COLOR:	Claro a marrón con manchas blancas	TAMAÑO DE PARTÍCULA :	Máx. 15 % retenido en malla # 14	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Max. 50 000 UFC/g
OLOR:	Característico	HUMEDAD:	Máx. 12 %	COLIFORMES:	Máx. 100 UFC/g
APARIENCIA:	Partículas gruesas	MATERIA EXTRAÑA:	Negativo	HONGOS:	Máx. 1 000 UFC/g
SABOR:	Característico			LEVADURAS:	Máx. 1 000 UFC/g
				E. COLI:	Máx. 3 NMP/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 papel kraft de 22 Kg
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 25 °C y Humedad relativa 75 % HR

## CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: NON-GMO

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](#)



Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.