

HARINA DE CACAHUATE

El polvo de cacahuate parcialmente desgrasado 28% está hecho de cacahuates crudos, los cuales han sido limpiados, blanqueados y ordenados para seleccionar los de mayor calidad. Los cacahuates son tostados y procesados de manera natural hasta obtener un polvo controlado en grasa. El polvo de cacahuate es libre de gluten.

ALÉRGENO TIPO: Cacahuate
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
 PORCIÓN: De acuerdo a aplicación, verificar límite máximo por categoría de alimento [Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos y bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, DOF, 18/07/12]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 5 000 UFC/g
COLOR:	Café	HONGOS :	Máx. 200 UFC/g
OLOR:	Cacahuate tostado	LEVADURAS :	Máx. 200 UFC/g
SABOR:	Cacahuate Tostaod	COLIFORMES TOTALES :	Máx. 100 NMP/g

FISICOQUÍMICAS	
PROTEÍNA (NX5.46) :	Máx. 50 % +- 3 %
HUMEDAD:	Máx. 2.5%
GRASA :	Máx. 12 % +- 2 %

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Sacos de 11.3 aprox
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Al ser un producto alérgeno, mantenerse bien cerrado en un lugar fresco y seco, evite la exposición a una humedad mayor de 60% y el calor excesivo. Si no se almacena en estas condiciones se deberá realizar evaluación sensorial antes de cada uso.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: GLUTEN-FREE NON-GMO



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



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.

