

HARINA DE SEMILLA DE GIRASOL

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: FIB0077
VERSIÓN: 35421

La semilla de girasol molida pasa por un proceso de sanitización mediante calor para bajar la carga microbiana del producto. Es un alimento con alto contenido de ácidos grasos y un buen aporte de micronutrientes, entre muchos otros, destacamos las vitaminas del grupo B y vitamina E, antioxidantes y sales minerales como hierro, zinc, fósforo, magnesio y potasio.

Este producto es utilizado en lacteos, panadería, entre otros.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Dispersable
PORCIÓN: Según cantidad a utilizar

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Beige a café claro	HONGOS:	Máx. 150 UFC/g
		LEVADURAS:	Máx. 150 UFC/g
		COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
		E. COLI:	Máx. 3 NMP/g

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD:	Máx. 10%
TAMAÑO DE PARTICULA:	Mín. 45% pasa malla 20
TAMAÑO DE PARTICULA:	Mín. 95% pasa malla 14

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	4 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Sacos de papel kraft con 25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura 30°C y de Humedad 75% aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.



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.

