

HARINA DE SEMILLA DE CALABAZA

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: FIB0078
VERSIÓN: 2121

La semilla de calabaza molida pasa por un proceso de sanitización mediante calor para bajar la carga microbiana del producto. Es un alimento rico en grasas saludables, vitaminas y minerales. Este producto es utilizado en lácteos, 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:	Amarillo a verde claro	HONGOS:	Máx. 150 UFC/g
		LEVADURAS :	Máx. 150 UFC/g
		COLIFORMES:	Máx. 10 UFC/g
		E. COLI:	Máx. 3 NMP/g

FISICOQUÍMICAS	
TAMAÑO DE PARTICULA:	Mín. 40% pasa malla 35
TAMAÑO DE PARTICULA:	Mín. 70% pasa malla 20
HUMEDAD:	Máx. 10%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	6
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.

¡Conocer más!



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.



3336122510 - 3322673735 | www.americaalimentos.com

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.