

SALVADO DE MAÍZ SANITIZADO

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: FIB0003
VERSIÓN: 5020

El salvado de maíz es un producto obtenido de la cascarilla resultante del procesamiento del maíz, que se muele y se sanitiza para bajar la carga microbiana del producto. Se utiliza principalmente en panadería, galletas, bebidas etc, por su alto contenido de fibra insoluble.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: De acuerdo a aplicación, IDR 30g de fibra dietética/día [NOM-051-SCF1-SSA1-2010]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA :	Polvo	CUENTA TOTAL:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Café Claro	HONGOS:	Max. 200 UFC/g
SABOR:	Característico a maíz	LEVADURAS:	Max. 200 UFC/g
		E.COLI:	Max. 3 NMP/g

FISICOQUÍMICAS	
AFATOXINAS TOTALES :	Max. 20 ppb
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 60 % retenido malla 200
HUMEDAD:	Máx. 9 %
FIBRA DIETÉTICA:	Mín. 60 %

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	20 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco 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% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Este producto es Higroscópico NO, y Fotosensible NO.

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.

