



Salvado de maíz sanitizado

DESCRIPCIÓN:

El salvado es el resultado de la molienda de maíz, procede en concreto de las capas externas del grano, se presenta como polvo de color Beige.



INGREDIENTE: Valor agregado

ORIGEN: Natural

CÓDIGO: FIB0003

VERSIÓN: 1317

ALÉRGENO: No

CARACTERÍSTICAS:

ORGANOLÉPTICAS

Apariencia : Polvo
Color: Beige

FISICOQUÍMICAS

Aflatoxinas totales : Max. 20 ppb
Retenido de malla 200: Max. 30%

MICROBIOLÓGICAS

Cuenta total: Máx. 10 000 UFC/g
Coliformes totales: Máx. 10 UFC/g
Hongos: Max. 200 UFC/g
Levaduras: Max. 200 UFC/g
E.Coli: Max. 3 NMP/g

DESTACADAS

PORCIÓN RECOMENDADA: De acuerdo a aplicación, IDR 30g de fibra dietética/día [NOM-051-SCF1-SSA1-2010]

VIDA DE ANAQUEL TOTAL: 20 Meses

***PRESENTACIÓN:** Saco 25 Kg

* La presentacion puede variar por lote o fabricante.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

Almacenar en un lugar seco, a temperatura ambiente. Alejado de luz solar directa, así como de materiales aromáticos.

*CERTIFICACIONES:



* Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

BIBLIOTECA TÉCNICA:

- Información Nutricional FIB0003