

FIBRA DE MANZANA

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: FIB0026
VERSIÓN: 33815

La fibra de manzana se obtiene del prensado, secado y molienda de las mismas, contiene un 55% de fibra dietética como mínimo de la cual el 15% es soluble y el 45% insoluble. Ideal para su aplicación en panificación, confitería y alimentos procesados.

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		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo Fino	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Marrón Claro	HONGOS Y LEVADURAS :	Máx. 1000 UFC/g
OLOR:	Ligero a Manzana	COLIFORMES TOTALES:	Máx. 10 UFC/g
SABOR:	Ligeramente dulce y suave a manzana	E. COLI:	Máx. 3NMP/g
:			

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD:	Máx. 8 %
CENIZAS:	Máx. 3%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	80 % pasa malla 40

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	*La presentación puede variar por lote o fabricante
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse bien cerrado, alejado de productos de olor fuerte en lugar fresco y seco.

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.