



# FIBRA DE MANZANA

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.

ALÉRGICO TIPO: Ninguno.  
ORIGEN: Natural  
GRADO: No especificado.

SOLUBILIDAD: No especificada.  
TERMOESTABILIDAD: No especificada.

## CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo Fino	HUMEDAD:	Máx. 8 %	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
COLOR:	Marrón Claro	CENIZAS:	Máx. 3%	HONGOS Y LEVADURAS :	Máx. 1000 UFC/g
OLOR:	Ligero a Manzana	TAMAÑO DE PARTÍCULA:	80 % pasa malla 40	COLIFORMES TOTALES:	Máx. 10 UFC/g
SABOR:	Ligeramente dulce y suave a manzana			E. COLI:	Máx. 3NMP/g
:					

## 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.

*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.*

[Conocer más](#)

