

LINAZA MOLIDA 99.90 % SANITIZADA

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: FIB0032
VERSIÓN: 16621

La Linaza molida 99.9% pasa por un proceso de molienda y sanitización mediante calor para disminuir la carga microbiana del producto. Es un alimento alto en fibra y ácidos grasos esenciales que pueden ayudar a la digestión. Este producto funciona como potenciador de sabores generando un perfil sensorial agradable en los productos que se aplique.

Género y especie:
Linum usitatissimum

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	
SABOR Y OLOR:	Característico	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 10 000 UFC/g
APARIENCIA:	Polvo Libre de partículas extrañas	HONGOS :	Máx. 150 UFC/g
COLOR:	Café	LEVADURAS:	Máx. 150 UFC/g
		E. COLI:	Máx. 3 NMP/g

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD:	Máx. 10%
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 3.5% retenido malla 12
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 60 % retenido malla 35

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	6 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	25 kg. Bolsa de PE, dentro de saco de papel kraft cerrado con costura.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener perfectamente cerrado en condiciones ambiente (Máx. 30°C), protegido de la luz, calor y humedad.

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.

