

# INULINA DE AGAVE

La inulina de agave es un alimento funcional natural. Se trata de un complejo de fibra dietética soluble y prebiótico natural ideal para ser utilizado como ingrediente en productos alimenticios enriquecidos con fibra. Es obtenido por un proceso físico de extracción y purificación del jugo de la planta de agave azul. Su principal aplicación es en alimentos y suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.

ORIGEN: Natural

GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: Hidrosoluble

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

## CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES    |                | MICROBIOLÓGICAS              |                  |
|----------------|----------------|------------------------------|------------------|
| APARIENCIA:    | Polvo Fino     | HONGOS Y LEVADURAS:          | Máx. 100 UFC/g   |
| COLOR:         | Blanco - Beige | E.COLI:                      | Negativo         |
| SABOR:         | Dulce          | CUENTA MESOFÍLICOS AEROBIOS: | Máx. 2 500 UFC/g |
| OLOR:          | Característico |                              |                  |
| FISICOQUÍMICAS |                |                              |                  |
| HUMEDAD:       |                |                              | Máx. 5%          |
| CENIZAS:       |                |                              | Máx. 1.0 %       |
| PH:            |                |                              | 5 - 7            |
| INULINA:       |                |                              | Mín. 85 %        |
| FRUCTUOSA :    |                |                              | 9 % Máx          |
| DEXTROSA :     |                |                              | 6 % Máx          |
| SACAROSA :     |                |                              | 5 % Máx          |

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

|                                                            |               |
|------------------------------------------------------------|---------------|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 36 Meses      |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN                           | Saco de 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 SI** y Fotosensible NO

## 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](http://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.