



# FIBRA DE ZANAHORIA

Producto obtenido de la extracción de la fibra de zanahoria, la cual es purificada, secada y molida. Tiene un alto contenido de fibra dietética soluble e insoluble y una gran capacidad para retener agua y aceite.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.

ORIGEN: Natural

GRADO: No especificado.

SOLUBILIDAD: No especificada.

TERMOESTABILIDAD: No especificada.

## CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		FISICOQUÍMICAS		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Min. 30% pasa malla 100	HONGOS:	Máx. 100 UFC/g
SABOR:	Ligero y neutro	HUMEDAD:	Máx. 10%	LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
COLOR:	Beige-Blanco	RETENCIÓN DE AGUA:	Mín. 26 veces su peso	E. COLI:	Máx. 3 NMP/g
		PH (1% SOLUCIÓN):	4-6	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 3 000 UFC/g
		RETENCIÓN ACEITE:	Máx. 4 veces su peso		
		DENSIDAD APARENTE:	206 g/l		

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	12 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco con 7 Kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantenerse bien cerrado, en un lugar alejado de condiciones excesivas de calor, humedad, luz y aire. Al ser un producto derivado de fuente natural, los valores antes mencionados pueden variar

## 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](#)

