

# PASTA DE HIGO

La pasta de higo se produce a partir de higos sanos y limpios que son sometidos a secado y molienda, sin conservadores ni aditivos añadidos.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
 ORIGEN: Natural  
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble  
 PORCIÓN: -

## CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES               |                    | MICROBIÓLOGICAS |  |
|---------------------------|--------------------|-----------------|--|
| APARIENCIA:               | Pasta              |                 |  |
| COLOR :                   | Café - Café oscuro |                 |  |
| SABOR:                    | Característico     |                 |  |
| FISICOQUÍMICAS            |                    |                 |  |
| HUMEDAD:                  |                    | Máx. 24%        |  |
| NOMBRE BOTÁNICO:          |                    | Ficus carica    |  |
| PARTE DE LA PLANTA USADA: |                    | Fruto           |  |

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

|  |   |
|--|---|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 6 meses una vez abierto / 12 meses sin abrir  |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN                           | Cubeta con 22 kg  |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE                 | Almacenar en condiciones de refrigeración (4.0 - 10 °C), refrigerar después de abierto. |

## 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.

