Frutas,Vegetales Deshidratados.

PASTA DE HIGO

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: FRU0024
VERSIÓN: 25721

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.*

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 C.V. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.