

NOPAL EN POLVO ORGÁNICO (MALLA 40)

Producto obtenido de la inspección, lavado y desinfectado con sustancias orgánicas, deshidratado, molienda y sanitizado por calor de nopal orgánico 100% mexicano.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
 PORCIÓN: dependiendo la aplicación utilizada

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL ESTÁNDAR:	Máx. 5000 UFC/g
COLOR:	Verde a café claro	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 150 UFC/g
OLOR:	Característico a nopal	COLIFORMES TOTALES:	Máx 10 UFC/g
SABOR:	Característico	E. COLI:	Máx. 3 NMP/g
		SALMONELLA:	Negativo / 25 g
		STAPHYLOCOCCUS AUREUS:	Negativo en 1 g
FISICOQUÍMICAS			
GRANULOMETRÍA:	Mín. 95% pasa malla 40		
HUMEDAD:	Máx. 10%		
CENIZAS:	Máx. 22%		
PLOMO:	Máx. 0.5 ppm		
ARSÉNICO:	Máx. 0.5 ppm		
CADMIO:	Máx. 0.5 ppm		
MERCURIO:	Máx. 0.1 ppm		

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	*

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Consérvese bien cerrado en un lugar protegido de la luz solar, humedad y calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima de 30°C y Humedad relativa de 75 % HR.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE: USDA ORGANIC

¡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

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.