

NOPAL EN POLVO SANITIZADO

El nopal es una planta cactácea de tallos carnosos, el polvo se obtiene a través del secado, pulverizado y sanitización.
En la industria alimentaria se utiliza como aditivo para alimentos y bebidas altos en fibra.

Género y especie:
Opuntia ficus-indica

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: La requerida según la aplicación

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
APARIENCIA:	Polvo fino	CUENTA TOTAL:	Máx. 10 000 UFC/g
SABOR:	Ligeramente amargo y ácido	HONGOS:	Máx. 100 UFC/g
OLOR:	Característico	LEVADURAS:	Máx. 50 UFC/g
COLOR:	Verde	COLIFORMES TOTALES:	Máx. 50 UFC/g
		E.COLI:	Negativo/25 g

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD:	Máx. 10 %
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 15 % retenido malla 60
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Máx. 30 % retenido malla 80

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Saco de 20 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Conservar el producto bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, humedad y calor directo. Mantener en temperaturas inferiores de 30 °C y 75 % HR

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

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.