

NOPAL EN POLVO AA ORGÁNICO MALLA 100

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: No especificado.
 GRADO: No especificado.

SOLUBILIDAD: No especificada.
 PORCIÓN: 100g/día [Basurto Santos, D., Lorenzana Jimenez, M., & Magos Guerrero, G. (2012). Monografía. Utilidad del nopal para el control de la glucosa en la diabetes mellitus tipo 2. México, Distrito Federal, México: Escuela de Medicina Tominaga Nakamoto. UNAM.]

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIOLÓGICAS	
COLOR:	Verde crema a ligeramente café	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 5 000 UFC/g
OLOR:	Característico a nopal (Opuntia Ficus Indica)	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 150 UFC/g
SABOR:	Característico a nopal (Opuntia Ficus Indica)	COLIFORMES TOTALES:	Máx. 10 UFC/g
APARIENCIA:	Polvo fino de partícula uniforme	E. COLI:	Máx. 3 NMP/g
		SALMONELLA:	Negativo/25 g
		STAPHYLOCOCCUS AUREUS:	Negativo / 1 g

FISICOQUÍMICAS

HUMEDAD:	Máx. 10%
CENIZAS :	Máx. 22%
PLOMO (PB):	Máx. 0.5 ppm
ARSÉNICO (AS):	Máx. 0.5 ppm
CADMIO(CD):	Máx 0.5 ppm
MERCURIO(HG):	Máx 0.1 ppm
TAMAÑO DE PARTÍCULA:	Mín. 96% pasa malla 100

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	36 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	No especificado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Mantener en un lugar fresco y seco, protegido de la luz y a temperaturas menores a 25° C

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.