

MORINGA EN POLVO

Polvo de hoja de Moringa. Su principal aplicación es en alimentos y/o suplementos alimenticios.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
 ORIGEN: Natural
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
 PORCIÓN: -

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Polvo	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 5000 UFC/g
SABOR Y OLOR:	Característico	HONGOS Y LEVADURAS:	Máx. 100 UFC/g
COLOR:	Verde a café verdoso	E. COLI:	Negativo

FISICOQUÍMICAS	
PÉRDIDA EN SECADO:	Máx. 10%
METALES PESADOS:	Máx. 10 ppm
CENIZAS:	Máx. 12%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Tambor 20 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las siguientes condiciones: Temperatura Máx. 30 °C y Humedad Máx. 75% HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. Mantener en un lugar fresco y seco. No congelar y no exponer a la luz fuerte ni a temperaturas altas.

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.