

# NOPAL EN POLVO (S) NAL/KOSHER

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.  
 ORIGEN: Natural  
 GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble  
 PORCIÓN: La requerida según la aplicación

## CARACTERÍSTICAS

| SENSORIALES |                            | MICROBIOLÓGICAS        |                |
|-------------|----------------------------|------------------------|----------------|
| APARIENCIA: | Polvo fino                 | CUENTA TOTAL EN PLACA: | 10 000 UFC/g   |
| COLOR:      | Amarillo a café            | HONGOS:                | Máx. 100 UFC/g |
| OLOR:       | Caractrístico a nopal      | LEVADURAS:             | Máx. 50 UFC/g  |
| SABOR:      | Ligeramente amargo y ácido | COLIFORMES TOTALES:    | Máx. 50 UFC/g  |
|             |                            | E. COLI:               |                |

| FISICOQUÍMICAS       |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| TAMAÑO DE PARTÍCULA: | Máx. 15% retenido en malla 60 |
| TAMAÑO DE PARTÍCULA: | Máx. 30% retenido en malla 80 |
| HUMEDAD:             | Máx. 10%                      |
| FUENTE BOTÁNICA:     | Opuntia ficus indica          |
| PARTE DE LA PLANTA : | Cladodio                      |

## CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

|                                                            |                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN) | 24 meses                                                                                                                                                                                      |
| PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN                           | 25 Kg en Saco de papel kraft con bolsa interna de PE                                                                                                                                          |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE                 | El almacenamiento y transporte bajo BPM y respetando las condiciones de Temperatura Máx. 30 °C y de Humedad Máx. 75%HR aseguran la estabilidad del producto durante la vida de anaquel total. |

## 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](http://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.