

FIBRA DE MANZANA

> DESCRIPCIÓN

Fibra de manzana seca, es un producto de origen natural derivado del proceso de fabricación del jugo de manzana.

> SENSORIAL

- Apariencia: escamas
- Olor: Característico a manzana
- Color: Café

> METALES PESADOS

Cumple de acuerdo Reglamento Sanitario de los Alimentos, Título IV, De los Contaminantes y Residuos, Párrafo I, de los Metales Pesados, Artículos 160.

> PLAGUICIDAS

Cumple de acuerdo a Resolución ex. N° 33/10, del Ministerio de Salud, publicada en el Diario Oficial de 05.02.10, fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en alimentos.

> SEGURIDAD

Mantener en un lugar seco, aireado y libre de vectores (insectos, roedores, aves, etc.).

- Temperatura ambiental recomendada: 10 - 30°C
- Humedad relativa ambiental recomendada: 40 - 60%

> VIDA ÚTIL

Consumir preferentemente antes de 12 meses desde la fecha de elaboración.

> FORMATO

500 Kg.

> MATERIAL DE ENVASADO

Maxisaco Polipropileno.

> NUTRICIONAL⁽¹⁾

Fibra Dietaria: > 50%
Humedad: < 14%

> MICROBIOLÓGICOS

RAM(2): < 10³ UFC/g.
Mohos: < 10³ UFC/g.
Levaduras: < 10³ UFC/g.
Salmonella: Ausencia
E. Coli: Ausencia

Cumple de acuerdo Reglamento Sanitario de los Alimentos, TITULO V De los criterios microbiológicos, Párrafo III Especificaciones microbiológicas por grupo de alimentos. ARTÍCULO 173.- 14.7.- Frutas y Verduras desecadas o deshidratadas.

OBSERVACIONES

(1) Se deberán incluir los siguientes parámetros nutricionales a validar durante el periodo 2018: Energía/ Grasa total/ Proteína/ Cenizas/ Hidratos de Carbono/ Sodio.

(2) RAM no lo exige el RSA para este tipo de producto, se incluye este parámetro solo a modo de control.