

Harina de avena instantánea baja en azúcar



La avena se lava, se remoja, se tritura, se hidroliza enzimáticamente, se esteriliza, se concentra y se seca por aspersión para preparar harina de avena instantánea hidrolizada enzimáticamente. El proceso de hidrólisis enzimática emplea enzimas compuestas y utiliza los valores HD (grado de hidrólisis de la proteína) y DE (valor de glucosa) como indicadores para controlar el grado de hidrólisis enzimática de la proteína, el almidón y la celulosa, y retener eficazmente los diversos nutrientes de la avena. El producto presenta buenas propiedades organolépticas, de sabor y fisicoquímicas.

Especificación

Nombre del producto	Harina de avena instantánea sin azúcar
Color	Polvo de color amarillo pálido a marrón
Olor y sabor	Posee el olor característico de la avena, un aroma agradable, un sabor puro, sin olores extraños
Estado de la estructura	polvo
Humedad	≤ 5.0%
Cenizas	≤ 5.0%
Proteína	≥ 10.0%
Oligosacáridos (3 a 8 azúcares)	≥ 25.0%

Azúcares (monosacáridos + disacáridos)	≤ 8.0%			
Azúcares (solución acuosa al 10 %)	≤ 5.0%			
Normas microbiológicas				
Número total de colonias (UFC/g)	n	c	m	M
	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Mohos (UFC/g)	5	2	10	10 ²
Escherichia coli (UFC/g)	5	2	50	10 ²
Norma de metales pesados				
Plomo *	≤ 0.2ppm			
Arsénico *	≤ 0.2ppm			
Cadmio *	≤ 0.1ppm			
Mercurio *	≤ 0.02ppm			
Aflatoxina B1*	≤ 5.0ppb			
Ocratoxina A*	≤ 5.0ppb			
Almacenamiento y envasado	Conservar en un recipiente hermético a temperatura ambiente, protegido de la humedad y las plagas			

Envasado



For more information, please visit our website:

<https://es.organic-way.com/productos/harina-de-avena-instantanea-baja-en-azucar/>