

Spirulina en Polvo
(*Arthrospira Platensis*)

FICHA TÉCNICA



Tipo de documento:	Código:	Área:
Información técnica	CAL-ITE-006/SPA	Aseguramiento de Calidad e Inocuidad
Versión:	Fecha de emisión:	Última actualización:
03	06-oct-21	08-nov-23
Elaboró:	Revisó:	Autorizó:
M. López A.	M. Moreno E.	C. Castor L.

Descripción de Producto:

Este producto está hecho a base de cianobacterias del género *Arthrospira* u organismos procariontes. Es conocido por su alto contenido en proteínas, alrededor de un 57% de su peso en seco las cuales gran parte son biodisponibles para el cuerpo humano.

Ingredientes: 100% *Spirulina* en polvo.

Características Organolépticas:

Parámetro	Especificación
Color	Verde oscuro, semi-azulado
Olor	Característico
Sabor	Característico
Textura	Suave, polvo fino

Parámetros Físicoquímicos:

Parámetro	Especificación	Unidad
Humedad	≤ 8	%
Cenizas	≤ 8	%
Proteína	≥ 60	%
Carotenoides	4.0 - 5.5	mg/g

Parámetros Microbiológicos:

Parámetro	Especificación	Unidad	Metodología
Microorganismos aerobios	<100,000	UFC/g	NOM-092-SSA1-1994
Hongos	<1,000	UFC/g	NOM-111-SSA1-1994
Levaduras	<1,000	UFC/g	
<i>Salmonella</i>	Ausente	25 g	NOM-210-SSA1-2014 Ap. A normativo
<i>E.coli</i>	< 10	NMP/g	NOM-210-SSA1-2014 Ap. H normativo / BAM Cap. 4 numeral 1 Ap.G(sep 2002)
Coliformes totales	< 100	NMP/g	NOM-210-SSA1-2014 / NOM-113-SSA1-1994

Empaque: Cuñetes con Bolsa Metalizada interior. Peso: 25kg cada uno.

País de origen: China.

Condiciones de almacenamiento: Mantener envase sellado, en un lugar fresco, limpio, seco y oscuro, alejado de olores extraños y posibles plagas.

Consumo preferente: De 24 meses mínimo después de su producción manteniéndose en su empaque original y condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte.

Consumo preferente a la entrega: De 12 meses mínimo.

Uso previsto: Ingrediente alimenticio.

Declaraciones: Producto libre de gluten.

Información de alérgenos: Este producto NO es reconocido como alérgeno

Sin embargo, se procesa en instalaciones que manejan *nueces de árbol* y *granos con gluten* .

Método de distribución: Por saco, tarima o contenedor seco de 20”, 40 o 53 pies terrestre o marítimo.

Normatividad aplicable: NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.

NMX F-508-1988 .Alimentos. Espirulina. Especificaciones

Certificaciones: Kosher.

